

**UNIVERSIDAD COMPLUTENSE DE MADRID**  
**FACULTAD DE GEOGRAFÍA E HISTORIA**  
Departamento de Prehistoria



TESIS DOCTORAL

**Los tabarquinos : (estudio etnológico de una comunidad en  
vías de desaparición)**

MEMORIA PARA OPTAR AL GRADO DE DOCTOR  
PRESENTADA POR

**José Luis González Arpide**

Madrid, 2015

TP  
1980  
064

José Luis González Arpide



x-49-040139-1

LOS TABARQUINOS  
( Estudio etnológico de una comunidad en vías  
de desaparición )



Departamento de Prehistoria  
Facultad de Geografía e Historia  
Universidad Complutense de Madrid  
1980



BIBLIOTECA

© José Luis González Arpide.

Edita e imprime la Editorial de la Universidad  
Complutense de Madrid. Servicio de Reprografía

Noviciado, 3 Madrid-8

Madrid, 1980

Xerox 9200 XB 480

Depósito Legal: M-14670-1980

LOS TABARQUINOS

( Estudio etnológico de una comunidad en vías de desaparición )

Tesis presentada por el aspirante a Doctor:

José Luis González Arpide

Director de la tesis: Cat. Dr. Don Martín Almagro Basch





## 1. INTRODUCCION

### 1. MOTIVACION DE NUESTRA INVESTIGACION.

Varias han sido las motivaciones que me han llevado a la realización del presente trabajo que se inicia ya en -- 1971.

Una de ellas, el comprobar los resultados operados en una de las obras de colonización llevadas a cabo por Carlos III durante su reinado, que si bien fue más reducida que -- las efectuadas en Sierra Morena; si ha tenido una continuidad, hasta nuestros días, sin haber sido documentada y estudiada debidamente.

El segundo motivo y más importante, sobre todo desde -- mi optica etnologia es el resaltar, y el presente trabajo -- va encaminado a ello, cómo el pueblo tabarquino representa una minoria étnica más que sumar a las ya existentes en el territorio nacional. Con esto queremos atestiguar como los tabarquinos pueden situarse junto a vaslegos, agotes, va-- queiros, chuetas, negritos o maragatos.

Los tabarquinos al igual que las citadas minorias et-- nicas, reúnen una serie de requisitos generales:

1) Un origen común como grupo, pero distinto del de -- aquellas comunidades que les rodean.

2) Aislamiento o segregación por parte de las comuni-- dades que les rodean, motivado en parte por lo comentado -- en 1).

3) Caracteres biológicos distintos: grupos sanguíneos,

estatura, conformación general, etc.

4) Fuerte cohesión como grupo social y marcada endogamia. Esto nos lleva a considerar la importancia de la documentación etnológica del citado grupo, en orden a investigar su secuencia histórico-cultural, que elevada al rango general nos ayude a buscar soluciones válidas de conocimiento y convivencia entre las minorías citadas y el resto de los pueblos españoles, para evitar así la destrucción y pérdida de un rico patrimonio cultural.

Finalmente el tercer motivo de la presente investigación va encaminado al desarrollo de un método para el estudio de los pueblos en vías de desaparición.

Es un hecho cierto que la intensidad del exodo en los últimos setenta años ha provocado un considerable aumento de municipios con menos de 100 habitantes. En el caso de Nueva Tabarca, se le da doble circunstancia de ser un núcleo en vías de desaparición que a su vez ha conservado unas formas de vida tradicionales frente a la transformación y cambio acelerado que toda la costa alicantina, ha sufrido por impacto del turismo. Casi milagrosamente, pero debido no obstante a los factores de grupo aislado, el núcleo de Nueva Tabarca, se ha conservado casi virgen, hasta comenzada la década de los setenta, lo cual nos hizo dar un interés prioritario a nuestras investigaciones, conscientes de que el tiempo jugaba en nuestra contra y que el deterioro cultural podía ser muy rápido.

Tras ocho años de pacientes indagaciones y de laboriosa recopilación de datos, nos hemos obligado a dar a conocer nuestros resultados, conscientes de haber podido salvar parte de una historia, no recogida en documentos pero sí en la experiencia y memoria de un pueblo agonizante que aún lucha por buscar su destino.

Queremos agradecer a D. Martín Almagro Bosch, director del presente trabajo, la ayuda y confianza depositada en el autor, considerando el interés e importancia de los datos contenidos en esta monografía.

## 2. LOS PROBLEMAS METODOLOGICOS DE ESTE TRABAJO.

Acerca de la aplicación de métodos en las ciencias humanas se ha escrito y teorizado mucho. En este trabajo y creemos que el objeto de estudio lo necesita, hemos empleado diversos métodos aunandolos según el interés final del trabajo y procurando no crear susceptibilidades a los antropólogos ortodoxos.

En primer lugar empleamos un método descriptivo para el estudio del medio físico en que se desenvuelve la vida de los individuos a estudiar. Nos referimos al estudio descriptivo del suelo, clima, flora, fauna y situación del pueblo a estudiar. Este método será empleado también desde un punto de vista etnográfico, en lo que se refiere a la observación y descripción de objetos, actividades y técnicas. Se trata entonces del estudio morfológico basado en la experiencia personal y observada. Es un ejemplo de esto la -

#### IV

descripción de un arte de resca, sus materiales, sus partes y nombres. No debemos olvidar el estudio funcional de cada objeto. Como un uso, cuando, etc. Estos objetos de estudio están humanizados y tienen una significación cultural que debemos averiguar.

No nos interesa solo, como son las cosas en la actualidad, sino que también debemos saber como han llegado a ser lo que en realidad son hoy. No trataremos solamente de hacer "historia", sino que trataremos de ver cómo la estructura de la sociedad en un momento dado, lo mismo si su pasado ha sido registrado como si no, parece que está grandemente determinada por su estado previo. Estudiaremos esta sociedad en un momento dado de su evolución, pero sin olvidar ésta. Por esto empleamos el método histórico y dedicamos un capítulo a la historia del pueblo, tratando de aclarar la situación actual a la vista de unos condicionantes históricos.

El método de encuesta será empleado en el estudio sincrónico de la población, es decir en todo lo que se refiere al momento actual. Se tratará por medio de estas encuestas de reproducir hasta el más mínimo detalle de la vida local. No se trata de realizar frías encuestas, sino de participar conscientemente de las actividades del grupo de personas que tratamos de estudiar. Este será el método primordial y sobre todo el más directo para el estudio de este tipo de poblaciones.

## V

En algunos casos, y sobre todo cuando se consideren las condiciones y modos de vida de los emigrados del pueblo a la ciudad, utilizaremos el método comparativo, respecto a las actitudes cambiadas y olvidadas.

A partir de los datos en el trabajo de campo, en los cuales nos aparecen una serie de constantes y relaciones, debemos elaborar una teoría. En este caso la utilización del método estructural nos será de gran utilidad.

La relación existente, por ejemplo, entre herencia, sistema de matrimonio y división de la propiedad nos llevará al descubrimiento de una serie de constantes. Por medio de ellas veremos que los hechos no se dan aisladamente, sino que la sociedad en estudio está totalmente interrelacionada. El estudio de la estructura de esta sociedad será el último punto de este trabajo.

El hallazgo de una serie de "modelos" que respondían y explican toda y solamente esa sociedad, nos llevará a determinar y clasificar científicamente al pueblo en estudio. Y teniendo en cuenta que el fin de este trabajo es la elaboración de un método para el estudio de poblaciones en vías de desaparición, nos será de gran utilidad el descubrimiento de una estructura explicativa, a la cual puedan responder otras muchas poblaciones.

Se trata, entonces, de evitar que nuestro trabajo sea un puro cuaderno de notas y de intentar establecer una teoría etnológica estudiando las razones y las causas de todos

## VI

los hechos, y los métodos que traducen a esa sociedad.

A la vista de estos métodos se comprenderá que han sido escogidos después de conocer el objeto de estudio y teniendo en cuenta que el número de habitantes a encuestar - será muy reducido, tanto en el pueblo como en la ciudad en la que se encuentran como emigrantes, con este número el tipo de encuesta será intensiva y personal.

Con respecto a los emigrados debemos hacer un estudio de aculturación, con especial interés en la evolución de los modos de vida, cambio y adaptación, etc. Pero a la vez hemos de tener en cuenta que la partida de estos individuos de su medio rural ha condicionado extremadamente las condiciones de vida de los que permanecen. Por eso podemos hablar de un "proceso de regresión" ocasionado por la emigración.

Creemos de gran utilidad continuar nuestro estudio -- fuera de las fronteras rurales y seguir a sus miembros por su nueva situación social, viendo que en la mayoría de los casos no se pierde la relación con el pueblo.

La utilización conjunta de estos métodos tiene por objeto el estudio completo de la población deseada. Se trata de hacer un estudio del hombre en unas circunstancias sociales determinadas, y nos valemos de todos los métodos, - sin menospreciar de las teorías que las aíslan y los utilizaban aisladamente.

## VII

### HISTORIA

El estudio diacrónico de la vida del pueblo nos presenta la sucesión de hechos que constituyen su pasado, pero que en muchos casos se reflejan en el presente. No desconocemos la polémica existente entre la Etnología y la Historia, y sobre todo en España, como lo ha destacado el doctor Esteve Fabregat comentando la dependencia Prehistoria-Etnología: "Como resultado de esta dependencia, la Etnología española ha trabajado especialmente concentrada en investigaciones de carácter histórico, dedicándose a la reconstrucción histórico-cultural, acudiendo para ello a las fuentes gráficas y convirtiendo a muchos etnólogos en eruditos de éstas más que en científicos aplicando el método de la investigación etnográfica a la Historia".

Lo que intentamos en este capítulo es hacer un estudio evolutivo de la vida de un pueblo y observar que muchos problemas actuales sólo tienen explicación a la luz de unos hechos pasados y no podemos por esto olvidar la Historia. Todos estos datos eminentemente históricos han de ser estudiados desde un punto de vista etnológico. Por ejemplo, el estudio histórico de la extensión de los bosques y sus talas nos dará cuenta de la evolución de ciertas profesiones en detrimento de otras, así como el aumento de la agricultura. Por el estudio de las cargas e impuestos sabremos la riqueza del pueblo en otra época. Y el estudio de inventarios y de las actas notariales nos



## VIII

dará la relación de instrumentos, muebles u otros detalles que se transmiten de padres a hijos por herencia. Nos interesa con relación al estudio histórico, saber si el origen de este pueblo se debe a pobladores agrícolas o marineros y ver en cada caso la aparición de la otra actividad hasta llegar a nuestros días. También el estudio histórico puede explicar puntos oscuros con relación a la tradición oral o a la toponimia. Podríamos dar muchos ejemplos en los cuales se observa la utilidad de los estudios históricos, pero no se trata de justificar un método, sino de aportar el mayor número de datos para el conocimiento de una población.

El estudio historiográfico se completará, en los últimos setenta años, con lo que nosotros llamamos "historia - contada", que corresponde a la recopilación de la tradición oral. Por medio de este estudio se recogerán todos los aspectos narrados de la vida popular, tales como romances, expresiones y ritos, por medio de los cuales se han transmitido unas formas culturales de generación en generación.

No podemos olvidar que los habitantes que actualmente residen en la isla tienen una historia. Esta "historia vivida" con los importantes detalles, hechos locales y nacionales nos darán una visión más completa de su pasado personal. Y especialmente en estos pueblos donde el pasado posee una aureola gloriosa, comparándolo con el actual pesimismo producido por el incierto futuro.

ECONOMIA

Nos encontramos ante una sociedad en el último estadio -- de su economía cerrada, ya que, a excepción de muy pocos productos, el pueblo se abastece de lo que produce.

Normalmente, en este tipo de pequeña comunidad, la fuente de producción es la pesca.

El concepto que la sociedad rural posee del trabajo es totalmente distinto al de la sociedad urbana; también observamos la diferencia entre el trabajo individual y el trabajo colectivo este último en favor de la comunidad. Hemos de notar la ausencia de relación entre trabajo y tiempo, ya que el tiempo no posee el valor que se le asigna en la sociedad industrial.

Por último, el análisis de la evolución del tipo de actividad nos mostrará la decadencia de un tipo de actividades y el auge de otras.

El segundo punto a estudiar es el del dinero. La ausencia casi continua del dinero en metálico, que hemos observado en zonas rurales aisladas, configura una mentalidad propia y unas nociones de valor bastante particulares; y en ausencia del dinero aparecen otros sustitutos, como son el trueque, el regalo, la prestación laboral,

Insistiremos en las nociones sobre el valor; hay diversas apreciaciones sobre el valor económico, ya que ante la mentalidad rural aparecen contradicciones tales como la disminución del precio de la tierra en los últimos años, o el aumento de valor de los viejos objetos o antigüedades,

No debemos olvidar que en los últimos años la mayor parte de las familias que residen en este tipo de pueblos, suelen tener algún hijo trabajando en la capital, y que semanalmente percibe un salario en metálico que modifica la economía tradicional de la familia.

### TECNICAS

Si tomamos la definición de técnicas que da Edeine en su estudio sobre la Sologne (Francia), técnicas son les moyens de pression exercés para l'homme sur le monde extérieur dans le but de satisfaire ses besoins matériels". Veemos que aquí podemos incluir casi todas las actividades humanas; por esto el estudio de la tecnología nos dará una visión amplia de la actividad desarrollada en una población.

El estudio de la tecnología comporta el análisis del "uso de útiles, instrumentos y máquinas". Los instrumentos poseen una función y están humanizados, por la utilización del hombre. Por eso intencionalmente el estudio etnográfico de instrumentos está incluido dentro del capítulo de las técnicas.

Comenzaremos por el estudio de las técnicas agrícolas, rebasando el proceso de todas las cosechas.

En las técnicas domésticas incluiremos la fabricación de alimentos.

No podemos olvidar las "técnicas del cuerpo", como las ha llamado M. Mauss. En ellas incluiremos las prácticas de medicina popular.

Aunque en la actualidad no queda normalmente en estos pueblos ningún artesano, se puede reconstruir por medio de encuestas y observando los antiguos instrumentos, las téc-

## XI

nicas que hasta hace veinte o treinta años se desarrollaban en los diversos oficios. Estos datos pueden ser recogidos también a través de los artesanos retirados, que siguen mejorando su oficio.

Para completar lo que estudiaremos más adelante en capítulo de las relaciones sociales, concerniente a la "vida religiosa", aquí daremos una visión de las prácticas religiosas, tales como procesiones, ritos, prácticas y oraciones; así como el estudio de los santos patronos de la localidad, sus honras. Insistiremos aquí en la evolución de las prácticas religiosas en los últimos cien años, teniendo en cuenta que al disminuir la población hasta un número muy reducido de personas ha disminuido la presión social, con lo que disminuyen también las prácticas; a esto hemos de añadir otros hechos, tales como la ausencia de sacerdote, mal estado del templo, etc.

Para concluir diremos que el estudio de las técnicas no es un estudio morfológico aislado, ya que cada técnica está relacionada con un método, actividad y momento determinado, un tipo de personas y de edad o sexo. Diríamos que la técnica está socializada y la tenemos que estudiar dentro del contexto social general.

### SOCIEDAD

En toda población se dan una serie de relaciones entre in

## XII

dividuos o grupos sociales que llamamos "relaciones sociales".

Al variar los grupos o al disminuir el número de individuos aparecen unas relaciones, desaparecen otras; en este capítulo estudiaremos las modificaciones en las relaciones sociales.

Llamaremos "relaciones sociales internas", a aquellas que se desarrollan dentro de la comunidad y en la base de ellas encontramos la familia. Hemos de realizar el estudio de la familia desde diversos puntos. En el estudio descriptivo veremos el papel de cada miembro, sus dependencias o sus situaciones especiales dentro de la casa. No podemos olvidar los avelativos familiares y los tipos de clasificación familiar.

En el estudio evolutivo de la familia, el punto más importante es el problema de la "disolución familiar". Las causas son muy diversas, pero podemos decir que los niños en edad escolar permanecen nueve meses al año fuera de su hogar, con lo cual su educación y mentalidad varia, y por ejemplo la imagen del padre es inmediatamente cambiada por la del maestro, y esto durante diez años que dura la formación escolar. El niño establece así su mundo fuera del pueblo y materialmente prefiere la "concentración escolar" a muchos kilómetros de su casa, donde desgraciadamente encuentra más comodidades que en su hogar. La posición de los padres con respecto a este hecho es natural. Ellos quisieran

### XIII

a sus hijos en casa; pero en el internado están mejor alimentados, estudian y un día serán algo y podrán trabajar en la capital.

Una vez terminado el periodo escolar, los niños van a buscar trabajo a la capital, residiendo en casa de algún pariente, no volviendo a la isla más que esporádicamente.

El viejo tópico de la familia rural alrededor del padre que bendice la mesa, se va a derrumbar.

La descripción de la actividad diaria de una familia forma parte del estudio etnográfico. Dentro de éste, no podemos olvidar un estudio evolutivo de la vida de los individuos desde su nacimiento hasta su muerte, o lo que se ha llamado "ritos de pasaje". Comenzando por la concepción y el embarazo, nos encontramos con el nacimiento y posteriormente el bautismo.

El estudio de la infancia, alimentación, juegos y actividades propias de la edad, pero teniendo en cuenta que el niño en la vida rural carece de infancia en el sentido urbano de la palabra, ya que desde muy pequeño posee una función laboral que cumplir. El estudio de la adolescencia y de la relación entre jóvenes nos coloca ante otro hecho socialmente importante, el noviazgo y el matrimonio, sin olvidar el periodo de instrucción militar, muy importante con relación a la emigración.

El último punto a estudiar es el de la vejez, la muerte y los ritos fúnebres. Con este estudio evolutivo cerra-

mos el ciclo de vida tanto individual como social. **XIV**

El primer tipo de relación social que hemos estudiado debe su centro a la casa.

La relación interfamiliar es muy importante si tenemos en cuenta que en el pueblo "todos somos parientes". Estas relaciones de parentesco que dividimos en positivas o negativas, fundamentan o evitan a su vez alianzas de tipo económico.

Estos hechos, observados empíricamente, oposición, - sistemas de reciprocidad dualmente opuestos, presuponen en la mentalidad de la comunidad, y tácitamente todo el mundo lo reconoce y se manifiesta en el dicho "Cuanto menos estamos, peor", pero en realidad y a través de nuestro estudio veremos que la hostilidad y la formación de grupos opuestos existía también cuando el pueblo poseía la totalidad de sus habitantes. Lo que en la actualidad ocurre es - que hace más patente al disminuir el número de los residentes.

Otros dos tipos de relaciones sociales internas son - los mantenidos en la iglesia y por medio de ella, como fiestas, romerías, procesiones, etc. Y las establecidas en - el ayuntamiento a propósito de los problemas administrativos y políticos.

Con este esquema de la casa y los otros espacios sociales quedará delimitado el estudio de las relaciones sociales internas.

## XV

Las relaciones sociales externas las hemos clasificado a partir de las distancias. La primera se establece normalmente con un pueblo de mayor importancia situado normalmente en una zona mejor comunicada que la del pueblo estudiado. En esta población se realizan las compras de primer orden, ya que en este tipo de comunidades existen tiendas, carnicerías, herrero, etc. El segundo punto de relación externa es la capital de la provincia. El estudio de las relaciones con la capital es muy interesante, ya que en él acusaremos problemas de sociocentrismo y miedo al exterior, acentuado sobre todo en lo que respecta a la Administración.

La relación con los otros pueblos de alrededor no suele existir, debido a la ausencia de medios de comunicación pero queda patente en diversas manifestaciones populares, como los dichos, anodos o motes.

La relación con los parientes que habitan la capital nos hace ver claramente los modelos hacia los que tienden los habitantes de estas zonas rurales. La comparación que los habitantes del pueblo hacen de la capital refleja muchas veces el resentimiento en el que los primeros se encuentran.

Un último punto es el de la relación entre la Administración y el pueblo, y no a la inversa. En ésta veremos muchas veces la causa del abandono de muchos pueblos, ya que su aislamiento lo es también en relación a los servicios.



## XVI

Esta visión de las relaciones sociales, tanto internas como externas, nos dará una idea clara de los grupos y sus relaciones.

### AISLAMIENTO Y REGRESION

Nos encontramos aquí ante un capítulo teórico, pero elaborado a partir de los datos observados. La observación de las condiciones de vida de esta población desde diversos puntos de vista nos conduce a un centro que es el aislamiento. Geográficamente este tipo de localidades permanecen aisladas. Y este aislamiento lleva consigo una notoria ausencia de servicios.

### CONCEPCION DEL MUNDO

Muchas veces la etnografía olvida que el hombre, aparte de producir y elaborar instrumentos, posee una visión particular del mundo, una "cosmología privada".

En este apartado trataremos de describir la concepción que un habitante de la población en estudio posee del mundo y de las cosas que le rodean. Encuadramos aquí el estudio de concepciones abstractas, como la religión o la muerte.

Por medio de este estudio, en proyecto demasiado abstracto, y más dado a la psicología social que a la etnografía, podemos aclarar y discernir muchas estructuras mentales reflejadas en la psicología colectiva, tales como re-

## XVII

presentaciones, creencias o ideologías, a las cuales este tipo de sociedad les confiere un valor especial.

Este capítulo se ha forjado a partir de experiencias personales del autor a la hora de declarar o comparar ideas sobre diversos aparatos o técnicas en las cuales se reflejan una especial concepción de las cosas por parte de los habitantes de la citada isla.

### LA EMIGRACION

La mayor parte de la población nacida en esta zona vive fuera de la isla.

En principio la localización espacial de los emigrados nos hará ver que no olvidan su tierra, ya que, como observa el doctor Esteve Fauregat, "el emigrado procura vivir en lugares donde habitan paisanos o personas originarias de la misma región". El estudio de la profesión de los emigrados nos mostrará también un conocimiento mutuo, ya que cada uno de los emigrados procura buscar un puesto de trabajo para los que quedaron en el pueblo; las relaciones vecinales no se olvidan en el medio urbano.

Las relaciones entre los emigrantes nos explicarán diversos puntos teóricos de la llamada "aculturación". Nos encontraremos ante unos individuos provenientes de un medio, con una mentalidad rural, pero en la actualidad dependientes de una economía urbano-industrial.

A la vez que se da este progreso, se observa también

## XVIII

una adaptación al medio urbano y sobre todo un cambio en la consideración de todo lo que se refiere al pueblo. Este comienza a aparecer como un lugar atrasado y a la vez apacible, al que se va de excursión o veraneo, con lo cual el hábitat de estos pueblos se modifica en diversas épocas -- del año, en las cuales se producen interacciones entre los residentes y los emigrados.

### EVOLUCION Y FUTURO

Un último capítulo, en el cual hemos de estudiar, a partir de los datos obtenidos, las posibilidades de futuro de este tipo de comunidad. Hemos de tener en cuenta que no se trata de un fenómeno de aculturación, sino de desaparición de una cultura, y aquí los datos históricos, en cuanto estudio de proceso evolutivo, se nos muestran evidentes.

No se trata de un capítulo de conclusiones, pero si hemos de obtener algunas visiones aplicables al futuro. Ya que el pueblo posee "otro futuro" que el suyo propio, como lo hemos observado en otras poblaciones, en las que, una vez abandonadas edificaciones y propiedades son aprovechadas por personas llegadas de fuera con intenciones turísticas. Este proceso de evolución y cambio de propiedad se deberá interpretar desde un punto de vista jurídico.

Otro aspecto a tener en cuenta es el estudio de la acomodación de los individuos a la nueva situación regresiva en la que se encuentran. La ausencia de vida social, sa

## XIX

cerdote, escuela, y en otros casos de medios materiales, - como herramientas, electricidad o transporte, modifican la vida de los habitantes.

Un estudio que hemos citado en el capítulo concerniente a la historia, con respecto al "tiempo, necesita completarse con un estudio de los modos de diversión; sobre todo insistiendo en lo que podríamos llamar "un estudio sobre el aburrimiento", ya que nos encontramos ante grupos de personas que carecen de diversiones, habiéndolas conocido anteriormente dentro de su misma comunidad. Vemos también que en muchos casos el aburrimiento va unido a una marcada frustración y pesimismo, fundados en el aislamiento en que estas sociedades se encuentran. Y estos tres elementos unidos, aburrimiento, frustración y pesimismo, son las bases de un incierto futuro.

### INTERES Y UTILIDAD

El interés de este trabajo se centra en que es un estudio de una población, por medio de él obtendremos una imagen clara de los modos de vida de la sociedad estudiada; éste puede ser el "interés etnográfico".

Pero la población escogida para el estudio no ha de serlo al azar. Si posteriormente, como es nuestra intención continuáramos nuestros estudios en otras zonas en vías de desampliación, comprobaríamos la validez de los datos obtenidos en la población escogida. El trabajo posee un inte-

XX  
rés porque refleja los modos de vida de una población determinada y estos datos son representativos para una zona. Aquí fundamentamos el "interés etnológico", en cuanto postulamos comparativamente la validez de los datos obtenidos para toda una área.

Otro punto interesante dentro de este trabajo es el estudio de la regresión. Nos encontramos ante una sociedad rural que ha sufrido y está sufriendo un cambio social. Pero todo cambio puede ser regresivo o progresivo, y aquí -- nos encontramos ante una sociedad en estado regresivo, tanto en el sentido material, ya que muchos conocimientos técnicos se han perdido, como en el sentido social, ya que -- las relaciones sociales se han transformado hasta reducirse a las relaciones puramente familiares e incluso éstas separadas por elementos de hostilidad.

El cambio de mentalidad, su transformación y los juicios de valor serán motivo de una larga encuesta; observando los diversos aspectos de modificación, transformación y adaptación del individuo a su nueva sociedad; éste será el "interés sociológico".

No podemos olvidar un "aspecto psicológico", ya que, como hemos dicho, insistiremos en diversas causas psicológicas de la emigración, tales como la frustración, el pesimismo, la falta de alicientes, etc.

El interés general de este trabajo se debe a que a--- partir de él y sobre las encuestas y observaciones hechas

## XXI

tanto sobre el terreno como sobre documentos, habremos desarrollado un método para el estudio de un tipo de poblaciones.

Esta "Metodología para el estudio de pueblos en vías de desampliación" no se centra en el estudio y empleo de un único método; como hemos visto anteriormente, empleamos -- muy diversos métodos conjuntamente, y un buen empleo de éstos nos conducirá al mejor conocimiento de la población. -- Este interés general se concreta en la posterior utilización del método.

Otro punto que consideramos de interés general es el estudio del trabajo y situación del etnólogo con respecto, al objeto que estudia. Hemos de delimitar la postura que el etnólogo debe adoptar, si es un mero observador inerte si debe participar en la resolución de los problemas que la sociedad en estudio tiene planteados o si, simplemente, su trabajo es de aséptica observación. Ya que normalmente en el estudio de una sociedad el mayor beneficio lo obtiene el investigador y el objeto de estudio no obtiene ningún provecho.

A partir del interés que este trabajo nos puede proporcionar - observar su utilidad posterior.

La utilidad de este trabajo la podemos enfocar desde dos puntos de vista: la del método y la del contenido.

Utilidad del método: El primer raso de todo trabajo científico se centra en descubrir el método o los métodos

## XXII

a emplear. La utilidad posterior de este trabajo científico será la de formar parte de una metodología para el estudio de poblaciones reducidas en vías de desaparición. Para elaborar este método utilizamos diversos tipos de encuestas y cuestionarios a partir de los cuales trataremos de descubrir la vida total de una población.

El método utilizado en trabajos posteriores, puede darnos la base de un estudio comparativo.

Utilidad del contenido: El estudio de la vida de una población nos da unos datos de tipo etnográfico, desde muy diversos ángulos. Este estudio etnográfico posee el valor de ser el primer estudio sobre la vida tradicional en Nueva Tabarca (Alicante).

Este trabajo aportará diferentes datos, interesantes desde el punto de vista monográfico referido a tal técnica o tal instrumento, teniendo en cuenta que el plazo de vida de las poblaciones a estudiar es muy corto, y si este trabajo no se realiza en la actualidad, no lo podremos hacer nunca.

La elaboración posterior de una teoría etnológica sobre la zona marinera de la provincia de Alicante, que consideramos como piloto, será de gran utilidad, pero para esto debemos comenzar por estudios intensivos en diversos puntos y continuar con toda la zona.

Una utilidad próxima y práctica de este trabajo será la de servir de base a cualquier planteamiento administra-

## XXIII

tivo y antes de transformar una zona en turística, forestal o ganadera y convertirla en otra cosa de lo que es y ha sido, se deberían conocer los modos de vida de los habitantes y ver si estos modos de vida y esta mentalidad corresponden al plan que el administrador o el economista quieren darle. Teniendo en cuenta ciertas condiciones etnológicas, los economistas enfrentarían muchos problemas de los llamados de producción y rentabilidad.

Nos encontramos ante un trabajo que, en su día, nos puede dar las explicaciones y las causas del fracaso rural de diversas zonas, y a través de esto las causas de la emigración.

No podemos olvidar que las razones de la emigración son muy variadas y complejas; variando de una región, por medio de este trabajo podremos estudiar las causas específicas de cada territorio. Por último, el estudio de la aculturación de esos emigrados posee una utilidad por sí mismo, ya que por medio de él podemos mejorar o modificar tanto las condiciones materiales como sociales del emigrado.

La utilidad de este trabajo es clara: nos dará las causas y las explicaciones del abandono de unas tierras, unos modos de vida y unas costumbres, y quizá nos dé también, si es conveniente y posible, la manera de evitar estos hechos o de orientarlos desde un punto de vista más humano.



BIBLIOGRAFIA

## Obras consultadas:

ACEVES, L.B., El concepto del mundo del campesino castellano, su relación con el mundo rural: Una hipótesis. "Revista Ethnica", núm.1. Barcelona, 1971.

BARANDIARAN, J., Cuestionario para un estudio etnográfico - del pueblo vasco. Sociedad Aranzadi. San Sebastián, 1963.

BENOT Y BLANCARD, Nouville, un village français. Institut d'Ethnologie. París, 1953.

CARO BAROJA, J., Etnografía histórica de Navarra. Caja de Ahorros de Navarra, Pamplona, 1971.

-- Los pueblos del norte, Ed. Textos. San Sebastián, 1973.

GRESSWELL, R., Une commune rurale de l'Irlande. Institut d'Ethnologie, París.

DEMANGEON, A.L., L'habitation rurale en France. Essai de classification des principaux types. Ann. Geographique, 1920. Págs. 352-575.

EDEINE, La Sologne, Mouton Ed. París, 1973.

ESTEVA FABREGAT, D., La etnología española y sus problemas. Actas del Congreso de Artes y costumbres populares. Zaragoza, 1969.

-- Para una teoría de la aculturación en el alto Aragón.

"Ethnica", num. 2. Barcelona, 1973.

-- Emigración a Barcelona. "Ethnica", pág. 162.

LEFEBVRE, Th., Les modes de vie dans les Pyrénées Atlantiques orientales. Ed. Colin, París, 1935.

XXV

LISON TOLOSANA, C., Antropología social en España. Ed. Siglo XXI. Madrid, 1971.

LOPEZ CASERO, F., La Plaza. "Ethnica", num. 4, pág.127. - Barcelona, 1972.

LUQUE BAENA, E., Estudio antropológico social de un pueblo del Sur. Ed. Tecnos. Madrid, 1974.

MAUSS, M., Manual de Etnografía. Ed. Istmo. Madrid, 1971.

PITT RIVERS, Los hombres de la sierra. Ed. Grijalbo. Barcelona, 1971.

PEREZ DIAZ, V., Pueblos y clases sociales en el campo español. Ed. Siglo XXI. Madrid, 1974.

-- Emigración y cambio social. Barcelona, 1971.

-- Les hommes et la terre, villages désertes et histoire économique.

SUEPEN, París, 1950, Ecole Pratique des Hautes Etudes.

### 3. PANORAMA GENERAL DE LA ETNOLOGIA ANTE LA ELABORACION DE ESTA TESIS.

Los conceptos de cultura como unidad específica y el sistema social aislado en los que se ha desarrollado la etnología no encuentran campo de aplicación en la época de los aviones y de los computadores. Toda la historia pasada de la humanidad pronto se convertirá en un enigma — que para el hombre moderno se hará tan indescifrable como la época anterior al Diluvio. Quizá sea inevitable el destino del hombre "primitivo", término éste que no tardará en abarcar todas las épocas de la humanidad anterior a este segundo diluvio tecnológico. En cualquier caso, el movimiento dirigido a salvar a la etnología sólo luchaba para conservar un registro que pronto dejará de ser registrable. Hacia la misma época ha ido tomando forma otro movimiento que adoptaba una postura más positiva ya que contentándose con sentarse y contemplar la desaparición de los pueblos más sencillos, condenaba este hecho, calificándolo de "etnocidio", afirmando que las tradicionales culturas primitivas no deben ser meramente conservadas en los archivos, sino mantenidas con vida propia. ¿Con qué derecho están siendo destruidos? La inevitabilidad del proceso es algo absolutamente discutible ya que está demostrado que únicamente depende de que se acepten las normas que regulan la organización económica moderna y las premisas de un orden social que en su mismo lugar de naci

## XXVII

miento está sufriendo durísimos ataques. El crimen más grave contra la humanidad no es sólo el genocidio y no basta con prohibir la destrucción de los elementos orgánicos, pues apenas media diferencia entre esto y la conservación física de un pueblo pero destruyendo su modo de vivir. Los pueblos del mundo no sólo tiene el derecho a vivir sino a vivir como quieren, es decir, como son. Dejando a un lado las dificultades prácticas que plantea la defensa de tal derecho, ha, que reconocer que este movimiento ha impresionado a la conciencia del mundo ya que negarlo equivale a destruir el fundamento mismo de la moderna conciencia moral.

Aunque no hay reparos para admitir este principio, la verdad es que resulta difícil perfilar los límites del etnocidio. Las culturas tradicionales de la Europa campesina representan una manera de vivir tan original como las de Borneo y las de los Andes pero con la misma si no mayor velocidad se encuentran en vías de desaparición y sin apenas suscitar un murmullo de lamentación por parte de quienes más deberían preocuparse de ellas. En épocas anteriores, nadie protestaba cuando los campesinos se equiparaban a los primitivos (categorías ambas que se contraponían con unos pretendidos modelos "racionales") y autores como Frazier no encontraban dificultad alguna para señalar ejemplos de la "mentalidad primitiva" tanto entre los campesinos de Europa como entre los aborígenes de Australia. Pero hoy en día, los etnólogos reconocen las diferencias que median en

## X XVIII

tre ambos y recuerdan que las autoridades políticas europeas requieren para su poder, de una base popular que les debe impedir considerarse a sí mismo como diferentes de los que les eligen. Muchos de ellos tienen su soporte político en las áreas rurales y resulta incomprensible el que consideren a los integrantes de dichas áreas lo mismo que a las tribus de la selva africana o amazónica. Lo cierto es que el sur de Europa, que hasta hace poco estaba económicamente menos "desarrollado", en la última década ha cambiado de un modo radical siguiendo una línea de transformación que recuerda las escenas de desolación que en los demás sitios es tan familiar a los antropólogos: aldeas "fantasmas", abandonadas por sus habitantes para buscar en la ciudad una vida económicamente "mejor", pueblos de "viudas" cuyos maridos se han marchado para trabajar en las ciudades industriales del norte de Europa, cinturones turísticos cuyos habitantes han vendido sus áridas parcelas para construir en ellas villas y moteles en los que trabajando en actividades domésticas durante la temporada, consiguen más dinero del que jamás pudieron arrancar a la tierra. Estas escenas que son tan familiares para la gente que lee artículos sobre el etnocidio, producen sin embargo menos impacto sobre su conciencia. Desde el momento que hablan la misma lengua que los que dan trabajo (independientemente de que con ella expresen o no los mismos pensamientos) y desde el momento en que acep-

## XXIX

tan los mismos símbolos de identidad nacional (independientemente de que conciban o no la vida de la misma manera) - pueden ser considerados como no tan distintos y por lo tanto con derecho a seguir siéndolo si bien como gente retrasada tienen la obligación de progresar. La transformación, por no decir la destrucción, de las tradicionales culturas rurales del sur de Europa, es el comienzo del etnocidio.

Si acercamos nuestra óptica etnológica al área valenciana y dentro de ella a la provincia de Alicante, observamos como estos planteamientos genericos son validos para esta población. El campesino y el marinero se han visto obligados a abandonar su lugar de trabajo y su forma de vida absorbidos por los núcleos que han polarizado la economía provincial, produciendo el primer desajuste en las formas de vida tradicional que cayeron en un estado de nostración.

La afluencia turística que a poco se hizo masiva, arraso materialmente la costa alicantina destruyendo en unos casos valores y paisajes de manera irreversible; en otros casos en los que subsistian aun, algunos elementos autóctonos fueron utilizados y manipulados para convertirlos en mercancía turística. Solamente algunos lugares mas inaccesibles del interior y pequeños núcleos costeros, podemos decir que han conservado sus caracteres culturales.

Urge pues, ante lo expuesto, realizar un ambicioso plan de investigación que a corto plazo, documente y obje-

XXX

tive los datos aun existentes, con el fin de que la planificación regional tenga en cuenta la propia base etno-histórica sobre la que esta montada y de la que no debe renunciar.

La situación está ya enunciada, hora es que pasemos a los hechos y dejemos de lamentarnos inutilmente.

En alguna medida, la presente tesis viene a tratar de iniciar los trabajos de campo en el ambito de la etnología peninsular. Esperamos no llegar demasiado tarde.

## 2. INTRODUCCION GEOGRAFICA.

### 2.1. Localización Geográfica.

1

La isla Plana o Nueva Tabarca, bañada por aguas del \_ Mediterráneo, se encuentra situada a 39° 10' latitud Norte y 28° longitud Este. Provincia Civil y marítima, partido \_ judicial y jurisdicción municipal de Alicante, Audiencia \_ Territorial y Capitanía General de Valencia, Diócesis de \_ Orihuela, Departamento Marítimo de Cartagena. Se halla a \_ dos millas y media al sureste del cabo de Santa Pola y a \_ diez millas hacia el sur del Castillo de Alicante.

La isla proyectada según la dirección NO-SE, de forma alargada y con un estrechamiento en su tercio oeste, con \_ tres islotes con los nombres de La Cantera, La Galera y La Nao, situados respectivamente al oeste, sur y este de la \_ misma. La longitud aproximada es de 1800 m., y su anchura máxima de 400 m., con una superficie aproximada de treinta Ha. La profundidad media de los alrededores de la isla es de unos siete metros, cifra que aumenta en la parte este. \_ Al norte del estrechamiento antes citado, se alberga un pequeño puerto y al sur la única playa arenosa de la isla, \_ ya que la línea de costa la forman pequeños acantilados de pocos metros.

Su altura máxima es de 17 metros sobre el nivel del \_ mar, siendo prácticamente plana como su propio nombre indica.



En la parte oeste se encuentra el pequeño pueblo amurallado, donde vive la ya escasa población pescadora. Dicho poblado está concebido en retícula rectangular, compuesto por siete calles alineadas y dos plazas, una, la mayor en el centro y otra lateral, casi a la entrada del poblado. Destaca como edificio más noble del pueblo, la gran iglesia de piedra de sillera y ventanales en forma de hoja de lys, distintivo borbónico, que indica la época de construcción del poblado, a la llegada de los tabarquinos que se encontraban cautivos en Argel o Tunez y que procedían de la Tabarca Tunecina, donde eran pescadores de coral. Las murallas tienen tres puertas para el acceso al poblado, la que da acceso al oeste comunica con un pequeño islote, el de la Cantera, llamado así por haberse utilizado la piedra que lo formaba, como materia prima en la construcción de las casas de la isla.

Pasado el puerto, hacia el este, donde la isla se ensancha, se encuentra "El Campo", gran extensión de terreno con tierra fértil que empleada por la agricultura, aún no hace muchos años. En este espacio se encuentra la torre o castillo de San José, edificio de piedra de sillera de forma tronco-piramidal y cuya base original puede datar de época medieval. Los muros son de gran espesor y tiene dos pisos con un sótano destinado en otros tiempos a cárcel. Actualmente es cuartel de la Guardia Civil que vigila la isla.

Continuando más al este y hacia el centro de la isla, se encuentra una casa de labor, actualmente bastante dete-

riorada, que fue empleada también como granja. Siguiendo \_  
 en esta misma dirección este, unos cincuenta metros, se \_  
 yergue el faro actual considerado de segunda categoría, al  
 lado del edificio del que fuera el primitivo faro de la is  
 la y de tercera categoría. El más antiguo se hizo con pie-  
 dra de sillería, mientras que el actual (construido en \_  
 1975) está realizado a hormigón.

Casi ya en la punta nos encontramos con el pequeño ce  
 menterio, limitado por cuatro paredes lisas y blanqueadas.

Rodean a la isla una serie de pequeños islotes y pe--  
 ñascos que los tabarquinos han ido poniendo nombre, así \_  
 además de los tres grandes islotes citados, encontramos en  
 tre los más conocidos e identificables al escull roig (es-  
 collo rojo), la sabata (el zapato), escull negre (escollo  
 negro) y cap del moro (cabeza del moro), nombres que ya \_  
 Viravens (1) da en 1876 como conocidos. Por el sector Sur  
 y bordeando la zona del poblado existe una g~~en~~ta que se in  
 terna unos 80 metros por el subsuelo de la población, a la  
 que penetran las aguas del mar. Esta cueva es conocida por  
 la Cova del Llop marí (Cueva del Lobo Marino), porque exis  
 te la tradición de que este mamífero se refugiaba aquí pa-  
 ra alimentar a sus crías. (La ausencia total de arbolado \_  
 hace que se cargzca de protecciones contra el sol de vera-  
 no y los periódicos y fuertes vientos de Levante.

Madoz (2) en su conocido y citado diccionario descri-  
 be así la isla: "Tabarca, Nueva Tabarca o Isla Plana es \_  
 una isla situada a ocho millas de Alicante, dos millas y \_  
 media al S.E. y un cuarto al S. del cabo de Santa Pola.

Es de figura irregular, formando sus varias calas y \_  
 ensenadas otras tantas angosturas en la isla, de su media-  
 nía para el O., y de ella para el E., es más ancha, pero \_  
 va a terminarse en una punta saliente que nombran cabo Fal-  
 cón. La parte del Oeste, donde está el espacioso castillo  
 de San Pablo, se halla en la latitud de 38 grados, 9 minu-  
 tos, 58 segundos; por esta parte es tan raso que solo tie-  
 ne 36 pies de elevación que es la de las murallas, y algu-  
 na más en la parte del Este; en la del Sur de la Isla, a \_  
 corta distancia hay algunas cabezas o piedras fuera del \_  
 agua, entre las cuales y la isla sólo hay paso para lanchas  
 y con conocimiento de sus canales. Como al E. 10 grados S.  
 del cabo Falcón y dos cables y cuarto de distancia está \_  
 una isleta pequeña, redonda y más baja que la isla Plana, \_  
 conocida por los navegantes con el nombre de Piedra de fue-  
 ra de la Nueva Tabarca, y por los habitantes de la isla \_  
 con el de la Nave, la cual está precisamente al S. 10 gra-  
 dos, 55 minutos O. del Cabo de las Huertas y S. 9 grados, 51  
 minutos E. del castillo de Alicante. El abra que hay entre  
 ésta y el Cabo Falcón le cierra un arrecife que no fran-  
 quea paso sino es para barcos pescadores, pues en parte ve-  
 la y en parte no: igualmente sale desde la Nave o piedra \_  
 de fuera al E. otro arrecife que vela con dos cables de \_  
 distancia. Al rumbo del E. 15 grados S. de dicha Piedra de  
 fuera una milla y cuarto de distancia hay un placer peligro-  
 so con solo 2 brazas y media de fondo piedra, cuyas enfla-  
 ciones son el canto del N. de la expresada piedra enfilada

por la medianía de las torres de la Iglesia de la Isla y \_  
 el picacho de las Matas, que es el canto del O. del frontón  
 que forma el S. el Cabo de las Huertas por el picacho de \_  
 una montaña alta tierra adentro, que llaman del Hombre, \_  
 que está a la parte E. de Alicante.

Entre el placer citado y el arredife que sale al E. \_  
 de la piedra de fuera hay un pasaje suficiente para cual--  
 quier buque, en el supuesto de hallarse 7 brazas de fondo  
 por su medianía, desde la que disminuye proporcionalmente  
 a 5 hasta 2 cumplidos de bote del arrecife y a cuatro y me  
 dio a pique del bajo, cuyos fondos son de alga y cascajo.

También de la punta más occidental de la isla Plana \_  
 sale a distancia de medio cable, otro placerito en vuelta  
 del N.O.

Tales son los riesgos que cercan a la isla de Tabarca  
 por lo demás, a distancia de un cable de todo lo visible y  
 del citado bajo, hay de 5 a 6, 7 y 8 brazas. Algunas car--  
 tas suprimen este escollo donde existe, y lo ponen donde \_  
 no le hay, entre la isla y el Cabo de Santa Pola; por esto  
 creen preferible el pasar por fuera de la Isla que por en--  
 tre ella y la costa, cuando más de una vez se ha perdido y  
 tarado en la laja o placar de fuera siguiendo estas cartas,  
 y no hay ejemplar alguno de desgracia a los que han pasado  
 entre la isla y el cabo referido. En esta no hay más aten--  
 ción que promediar el canal y con vientos escasos que obli--  
 guen a acercarse al cabo, nunca se cubrira con las tierras  
 de él la ventaja de la torre de la atalaya que está encima.  
 Por lo demás el fondo del free por la medianía de su mayor

angostura es de 7 brazas que disminuyen con proporción a una y otra parte, pero no sería prudente sino en caso muy preciso pasar por este canal con navíos grandes, pues nunca deja de haber mar que ocasione cabezadas, y no es fácil a la simple vista el tomar su medianía. Las enfilaciones que deben tenerse presentes para buscar o evitar la isla se han de tomar por la medianía del castillo de San Pablo 10 millas al S. primero O. del de Alicante, al S. 27 grados, 47 minutos O. de la Cuchillada de Roldán, al S. 4 grados, 45 minutos O. de la montaña de Calpe, al N. 22 grados 43 minutos E. del junco mayor mayor del Cabo de Palos, y al N. 38 grados, 55 minutos E. del Cabezo de Roldán que está al O. de Cartagena.

Al N. de la isla en una península que forma la misma, se encuentra la ciudad de Tabarca o Nueva Tabarca, nombre que tomó en memoria de haber rescatado S.M. de Argel por el año 1768, y traído a ella como 600 moradores genoveses de origen que habitaban la isla de Tabarca en aquellas costas, ocupados en la pesca del coral, cuando los hicieron esclavos los tunecinos, de donde pasaron a serlo de los Argelinos, por haber subyugado éstos a aquellos".

Esta descripción de Madoz, está tomada del derrotero de las cartas mediterráneas de España que Vicente Tofino (3) lleva a cabo entre 1783-1784, donde hace mención de la isla.

Actualmente está considerada como un distrito rural del término de Alicante, encontrándose al frente de ella

Alcalde que nombra el Ayuntamiento de la ciudad. Hace pocos años, se creó una comisión encargada de la isla, al frente de la cual se encuentra un Concejal que supervisa el cumplimiento de las Ordenanzas Municipales y trata de solucionar los problemas que con bastante frecuencia se suelen presentar.

A grandes rasgos y dado el ámbito geográfico en que nos movemos, podríamos distinguir tres zonas: la zona del poblado amurallado, al oeste, el istmo central con la zona portuaria al norte y la playa grande al sur y en tercer lugar toda la zona del campo, de carácter rural al este.

## 2.2. Geología.

De las tres grandes zonas en que tradicionalmente se han dividido las Cordilleras Béticas (Prebética, Subbética y Bética) la isla de Nueva Tabarca, corresponde a la zona Bética y es un afloramiento más oriental conocido.

Respecto a su estratigrafía, los materiales preorogénicos están constituidos por calizas y dolomías, yesos y carníolas que constituyen la serie Bética, aflorando además rocas ígneas, principalmente metabasitas, en opinión de Kampschur y Simon (4).

El subsuelo está compuesto por rocas hipogénicas y una pequeña parte de sus terrenos son micénos (5).

En el núcleo del cabo de Santa Pola predominan de arriba abajo terrenos compuestos por conglomerados de calizas arenosas amarillas, bastante gruesas (bancos de 15 a 25 metros) y muy fosilíferas con *Heterostegina*, *Briozoarios*,

Plecténidos, Ostrea y Equínidos, seguidos de areniscas finas, algo arcillosas y hasta arcillas. En la isla se observa, pertenecientes al mioceno, bancos areniscos compactos. Atribuye Montenat (6) a este conjunto la edad Tortoniense, superior por correlación de facies con sus equivalentes de Alicante y Elche. El espesor aproximado de esta formación es de cien metros.

La mayor parte de la isla, sin embargo, está constituida por una gran masa de diabasas, rocas hipogénicas de marcada dureza, de color verdoso.

Estas rocas se formaron en el plioceno inferior y medio y duraría su formación hasta ya comenzado el plioceno superior. Entre estas, se han encontrado calizas fuertemente tectonizadas y alguna masa de limonita descompuesta (ocre de nulo valor práctico).

El cuaternario aparece sobre los terrenos descritos como un conjunto de materiales que Montenat (7) atribuye a la edad Tirreoliense y que están constituidos por conglomerados, cuyos cantos de tamaño 0,4 metros son fundamentalmente rocas verdes. Alcanzan hacia el borde sur de la isla un espesor variable de uno a dos metros.

Las profundidades del mar entre la costa y la isla son mínimas, no sobrepasando en la línea del corte A-B (ver dibujo número 1) los 20 metros en ningún caso, siendo menores de 10 metros en extremas superficies.

No existe en la isla manantial alguno de agua, limitándose las posibilidades de alumbramiento al mioceno que ya hemos indicado, es el menos abundante.

Las diabasas con sus innumerables diaclasas ofrecen \_  
fácil intrusión al agua de mar, aún a mayores profundida--  
des por lo que debia descartarse todo intento de captación  
allí.

Dentro del mioceno se había observado un aumento de \_  
impermeabilidad en la base visible, por lo que si se com--  
probara la existencia de niveles inferiores impermeables y  
de otros permeables, situados por debajo de estos, cabría  
la posibilidad de poder captar aguas potables, habida cuenta  
de la prolongación de mioceno por debajo del mar desde  
la costa a la isla a muy poca profundidad.

El litoral se encuentra muy erosionado, con inifini--  
dad de pequeñas ensenadas, unas rodeadas de arrecifes y \_  
otras de fina arena, dando lugar a la formación de playas.

No hay arroyos ni barrancos, unicamente pequeños acantilados  
sobre todo en la parte oeste dando el plano incli--  
nado ofrece sus mayores elevaciones, zona elegida sin duda  
por esta circunstancia para la edificación del poblado fortificado.

La altura media de la isla es de 6 metros y se presenta  
llana sin ningún tipo de relieve, esto hace que el azote  
de los vientos y temporales sea mas fuerte.

Cavanilles (8) y Boix (9) hacen referencia a la existencia  
en la isla de mármoles de cierta calidad, procedentes  
sin duda de la estructura del mioceno, localizado en \_  
"La Cantera".



### 2.3.- CLIMATOLOGIA.

Nueva Tabarca, goza de un clima mediterráneo de inviernos suaves y veranos calurosos, siendo las precipitaciones escasas e irregulares.

El clima insular está condicionado por las características topográficas. Dos son los factores que influyen de un modo preferente en el clima local: la altitud y la exposición solar que a su vez, influyen poderosamente a la vegetación.

Otro factor importante es la cantidad de lluvia caída, pues la falta total en la isla de masa forestal, hace que sea difícil la saturación de la humedad atmosférica.

Debida la poca altitud y la llanura de la isla, la incidencia solar hace aumentar las temperaturas. Al no disponer de masa forestal, los vientos circulan libremente por toda la isla, impidiendo la fijación de nubes sobre el cielo de Tabarca.

La falta de datos meteorológicos de Nueva Tabarca, nos ha obligado al estudio del entorno climático más próximo y en el se han elegido las estaciones de Alicante -- (Ciudad Jardín) y Guardamar del Segura, por ser los dos observatorios costeros más próximos a la isla. De ambas se han podido obtener a los boletines mensuales del Servicio Meteorológico Nacional, los registros de pluviosidad y temperatura del período comprendido entre 1950 y 1976.

Se parte de los datos mensuales de pluviosidad y temperaturas máxima y mínima de los años citados, calculán

dose para cada mes: pluviosidad media, temperatura máxima media, temperatura mínima media, temperatura media y amplitud. Además se obtienen la pluviosidad anual y media y las medias anuales de máximas, mínimas y medias.

Temperaturas.- Se observa tanto en una como en otra estación la regularidad de las temperaturas medias, suaves - en invierno, altas durante el verano y siguiendo un ritmo paralelo las de primavera en progresivo ascenso y las de otoño en continuado descenso.

Estación ALICANTE (Ciudad Jardín) Pluviosidad <sup>12</sup> anual

M E S E S	Pluviosidad	T máxima	T mínima	T media	359'4 mm. amplitud
E. ....	28'6	16'0	5'9	11	10'1
E. ....	24'0	17'8	6'5	12'1	11'3
M. ....	19'7	20'1	8'2	14'1	11'9
A. ....	44'6	21'9	10'0	15'9	11'9
M. ....	33'0	25'2	13'0	19'1	12'2
J. ....	21'1	27'6	15'8	21'7	11'8
JL. ....	5'0	32'0	19'3	25'7	12'7
A. ....	13'1	32'4	19'9	26'1	12'5
S. ....	43'9	29'5	17'7	23'6	11'8
O. ....	58'9	24'8	13'6	19'2	11'2
N. ....	37'7	20'5	10'3	15'4	10'2
D. ....	29'8	17'2	7'4	12'3	9'8
Media anual	29'9	23'7	12'3	18	11'4

## Estación GUARDAMAR DEL SEGURA.

Pluviosidad anual: 292'1 mm.

M E S E S	Pluviosidad en mm.	T máxima	T mínima	T media	amplitud
E. ....	25'0	15'2	6'8	11'3	8'4
F. ....	18'8	16'8	7'2	12'0	9'6
M. ....	18'5	18'9	9'0	13'9	9'9
A. ....	27'2	21'1	10'9	16'0	10'2
M. ....	24'4	24'3	18'7	21'5	5'6
J. ....	15'4	27'4	16'6	22'0	10'8
JL. ....	4'0	30'8	19'3	25'1	11'5
A. ....	5'0	31'3	19'9	25'6	11'4
S. ....	29'3	28'7	17'9	23'3	10'8
O. ....	55'3	24'8	14'0	19'0	10'8
N. ....	29'4	19'2	9'7	14'5	9'5
D. ....	39'8	17'4	7'1	12'3	10'3
Media anual	24'3	22'9	18'3	18	9'9

La media más baja se registra en Enero (11° en Alicante, 11'3 en Guardamar) precediendo a la penetración de las olas de aire frío del Norte.

Las medias más altas se dan en Agosto (26'1 en Alicante y 25'6 en Guardamar) coincidiendo también las medias de máximas absolutas (32'4 en Alicante y 31'3 en Guardamar). La máxima absoluta se dió en julio de 1962, que alcanzó los 36°; coinciden estas máximas con la influencia de las masas de aire tropical.

Respecto a la amplitud se observa una homogeneización

general a lo largo del año con oscilaciones pequeñas en Alicante y Guardamar, existiendo en este observatorio la diferencia más grande, en el mes de Mayo.

Según la clasificación de Köppen (10) corresponderían ambos a un clima templado-cálido, ya que el mes más caluroso pasa de 22° y responderían a la fórmula Ca.

#### Precipitaciones.

Para el estudio de las precipitaciones contamos únicamente con los datos proporcionados por el observatorio de Alicante (Ciudad Jardín) y correspondientes al periodo 1966-1975.

AÑOS	DIAS DE LLUVIA.	LLUVIA TOTAL MILIMETROS.	LLUVIA MAXIMA EN UN DIA (mm.).
1966	51	180'1	27
1967	58	316'6	47'4
1968	36	226'4	51
1969	42	179	29'3
1970	63	242'2	17'3
1971	53	331'6	32
1972	34	176	32'5
1973	23	355'4	66'2
1974	47	378'2	43'7
1975	47	349'3	35
M. anual	46	273'4	66'2

Precipitaciones	Núm. de años	Porcentaje
De 51 - 150 mm.	0	0
De 151 - 250 mm.	5	50%
De 251 - 350 mm.	3	30%
De 351 - 450 mm.	2	20%

Como se deduce del primer cuadro, se observa una notable variación en la cantidad de precipitaciones habidas a lo largo del periodo destacado. Así, 1969 es el año que registra la cantidad más pequeña (179 mm.) mientras que 1974 anota más del doble que la cantidad mínima (378'2 mm.) Igualmente 1973, destaca como el año de menor cantidad de días de lluvia, pero sin embargo con un total anual elevado (el segundo año más lluvioso) dentro del conjunto comparado.

Estas variaciones de pluviosidad, representan notablemente en la vegetación, dando lugar a un contraste acentuado a el paisaje. Desarrollándose después totalmente opuestas entre un año de pluviosidad más abundantes y otro seco.

La media estadística es de 273'4 mm., lo que comprueba la aridez y sequia a que está sometida la zona, ya que el 80% de la distribución se reparte entre 150-350 mm. cantidad totalmente insuficiente para cubrir las necesidades mínimas de carácter hidrico.

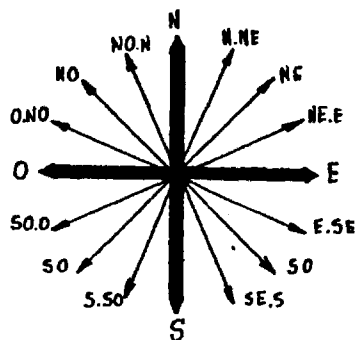
Si recordamos que la isla no posee agua dulce propia,

sin recurso sería almacenar el agua de lluvia que recibe, situación totalmente prevista, puesto que en el poblado y en sus afueras existen algibes destinados en principio a recoger el agua llovida. Como esta situación es muy precaria, el suministro de agua corre a cargo del Ayuntamiento, quien periódicamente envía un buque cisterna de la Marina que abastece de agua dulce a la isla, bombeando en estos algibes, el agua que la isla no puede apenas recoger.

#### Vientos.

Los vientos que azotan la isla son de toda clase y condición, pero el tabarqueño familiarizado con cada uno de ellos, conoce su procedencia y los efectos generales que causa; así tenemos que en Tabarca soplan vientos con fuerza semejante a la del resto de los que azotan el litoral alicantino.

Los principales vientos que circulan en la isla, son:



- N. - Norte.
- N. NE. - Tramontana
- NE. - Levante. Gregal. Cremadell.
- NE. E. - Nordeste cuart al est.
- E. - Este.
- E. SE. - Xaloc.
- SO. - Vent de fora.
- SE. S. - Sudeste cuart al sur.
- S. - Sur. Migjón.
- S. SO. - Llebeig (lebeche)
- SO. - Poniente.

SO. S - Serrero.

O. - Oeste.

O. NO.- Oratge

NO. - Maestral. Terral.

NO. N.- Vent nort al rico.

Del Sur hacia el Este y al Oeste son vientos de carácter húmedo. Del Norte al Este son ya algo secos y los procedentes del Noroeste al Norte son secos.

En verano los más importantes son el lebeche (S. SO), que aparece por la mañana y no se levanta hasta el atardecer. El Levante también es frecuente en verano y en invierno. El viento del Noroeste, procedente de las salinas de Santa Pola es el terral, es decir, el que viene de tierra firme. También es frecuente en verano la aparición del oratge (O. NO.) por la mañana y el vent de fora por la tarde. El Levante normalmente produce el mayor número de temporales en la isla ya que cuando aparece suele soplar con bastante fuerza originando mar gruesa que azota a la isla lateralmente e incluso en temporales muy fuertes hace saltar por encima de ella el oleaje, con el consiguiente peligro para las pequeñas embarcaciones tabarquinas.

Hay unas nubes determinadas que ellos conocen por "agmolaores de vent maestral" que barruntan el maestral. Otras nubes conocidas por "rabeis de gall" (rabos de gallo) barruntan el lebeche.

Con esta meteorología popular los tabarquinos predicen exactamente el tiempo que van a tener en todo momento, cosa fundamental para ellos y la pesca. Mediante la observa-



ción directa de la naturaleza extraen una casuística perfecta.

#### 2.4. Flora y Vegetación.

Dado el carácter de insularidad de la zona estudiada, la acción marina y su salinidad han ejercido notablemente su influencia sobre el paisaje vegetal de la isla. Como hemos visto antes no existe arbolado, solo una cobertura vegetal algo escasa y rala cubre la isla.

El tipo de planta tabarquina es una planta adaptada a la salinidad del medio y a la falta de lluvia regular, aunque esto lo suple en parte por el exceso de humedad medio ambiental. Así pues, pocas han sido las plantas que han conseguido adaptarse al medio y sobrevivir. Aparte de varias muestras de solanáceas (*Whitania frutescens*, *Lycium intricatum* y *hiosciamus albus*), quenopodiáceas (*Suaeda fruticosa*, variedad *longifolia*), crucíferas (*Alyasum maritimum*), compuestas (*Sonchus terrerimus*), vamos a hacer mención de algunas de las más abundantes.

En líneas generales aparecen en los ribazos de los caminos, derrubios y escombros y zonas marginales. Las asociaciones vegetales se han distribuido preferentemente por la zona del campo, especialmente la Alianza *salsolo-suaedion nova* y dentro de ella la asociación *salsoleto-suasdetum fruticosae* (y la subasociación *Lycium intricatum-Whitania frutescens*) (11).

Dentro de las que aparecen sueltas o en pequeños grupos, está el *mesembriantemun cristalinum* de la familia de las aizoáceas y conocido en la isla por herba la plata, —

aunque su nombre más conocido sea el de barrilla.

Por su contenido en saponinas se ha utilizado previa incineración para usos domésticos y lavado de ropa.

El *hiosciamus albus*, de la familia de las solanáceas, que también aparece disperso y es conocido por beleño, se le ha utilizado para combatir el dolor de muelas por su contenido en biosciamida, antibiótico de alto poder.

Otra planta que ocupa la parte central de la isla, cercana al campo es la *opuntia vulgaris* o chumbera, de la familia de las cactáceas, que ha sido traída a la isla hace unos cincuenta años y se encuentra ocupando unos antiguos bancales en los que se labraba, por ello la alineación de las chumberas es casi regular.

Dentro de las asociaciones vegetales las salsoletosuaedetum fruticosae, representadas principalmente por la suaeda fruticosa, variedad longifolia, familia quenopodiaceae (llamada sora en la isla) ocupa junto con la subasociación de las solanáceas, *lycium intricatum* (llamada en Tabarca arnet) y *withania frutescens*, gran parte del campo y tienen su máximo desarrollo en las cercanías del faro.

Como muestra de un estudio sobre esta asociación Rivas Goday y Rigual Magallón (12) nos describen:

	5.1.	5.2.	5.3.
Subasociación con <i>Lycium intricatum</i> et	3,4	3,3	2,3
<i>Whitania frutescens</i> .	3,3	1,2	3,3

Nota.- La cifra que se indica antes de la "coma", especifica el concepto de abundancia-dominancia de esa asociación, y la que se indica después de la "coma"; explica el concepto de sociabilidad.

Abundancia-Dominancia:

20

+ Planta rara o muy rara con muy poco grado de cobertura en el inventario estudiado.

1 Planta con escaso grado de cobertura (menos del 20%).

2 Planta con un 20%, por lo menos, de cobertura.

3 Grado de cobertura de un 25 a un 50%.

4 De un 50% a un 75%.

5 Más del 75%.

Asociabilidad:

1 Cada individuo crece aislado.

2 En pequeños grupos.

3 En grupos densos.

4 En pequeñas colonias.

5 En grandes poblaciones.

Esta es a grandes rasgos la cobertura vegetal de la isla, desprotegida frente a los rigores climáticos y eólicos. El carácter rocoso y duro del suelo tampoco concederá demasiadas oportunidades para el desarrollo de una flora y vegetación más grande. (Ver Animología II-B. Herbolario aplicado a la medicina popular).

S.1. = 100 m<sup>2</sup>. de superficie inventariada, a una altura de 5 m. sobre el nivel del mar.

S.2. = idem. S.1.

S.3. = idem. S.1.

2.4. Fauna.

El capítulo de fauna es muy reducido en lo que a vertebrados terrestres se refiere ya que la extensión de la isla

es pequeña y las condiciones morfológicas de su superficie no permiten una diversificación del biotopo. Así, los únicos representantes de la clase Mamíferos son la rata (*Rattus* sp.) que abunda en los terrenos cercanos al pequeño puerto y a dos estercoleros de la parte sur de la isla, el ratón común (*Mus musculus*) en las zonas más próximas a la población y al menos una especie de quiroptero, probablemente el murcielago (*Pipistrellus pipistrellus*), como mamíferos domésticos, hay que reseñar un número considerable de gatos y algunos perros que diariamente recorren la isla. Faltan en ella elementos tan extendidos como los lepóridos (ya que el conejo que se introdujo se extinguió hace unos cuantos años) y representantes del orden Insectívoros tan comunes como la musaraña y el erizo.

Los saurios están representados únicamente por el eslizón ibérico del que existe un interesante trabajo monográfico (13), (*Chaldices bedriagai*), y las dos clases de salamanguera, la verrugosa (*Hemidactylus turcicus*), mas bien rara, y la común (*Tarentola mauritanica*) que es bastante más abundante sobre todo en los dos grandes aljibes de la parte central de la isla.

La ausencia total de corrientes de agua dulce y la casi total de recipientes, motivan el que no exista en la isla ninguna especie de anfibio.

En el grupo de los ofidios hay que destacar la presencia de unos pocos ejemplares de culebra bastarda (*Malpolon monspessulanus*) de las que se han hallado tres mudas de entre 105 y 120 cm., hace poco se pudo observar en uno de

los aljibes, un ejemplar de 150 cm. de longitud total.

Los datos sobre las aves provienen de observaciones \_ directas y de algunas encuestas verbales planteadas a los pobladores. Hay muy pocas especies que aniden en la isla, \_ sin duda por la falta de arbolado. Estrictamente lo hacen: el gorrión (*Passer domesticus*), en lugares cercanos a la \_ población, en las mismas casas viejas; la totovia (*Lullula arborea*) y la alondra (*Alauda arvensis*) en los dos tercios restantes de la isla; un limícola, posiblemente el correlí \_ mos común (*Calidris alpina*) en los pequeños acantilados; y por otra parte, la golondrina (*Hirundo rustica*), el avión \_ común (*Delinchon urbica*) y el vencejo común (*Apus apus*). \_ El resto de las aves que se observan son visitantes ya que con la facilidad atraviesan los pocos kilometros que sepa \_ ran la isla del cabo de Santa Pola, y son las mismas que \_ forman la avifauna litoral. Incluso las dos especies de ga \_ viotas (*Larus argentatus* y *Larus ridibundus*) prefieren sa \_ vo alguna excepción, anidar en las costas del cabo. Junto a ellas puede verse en los meses de Septiembre-Octubre al \_ gún charrancito (*Sterna albifrons*) o fumarel común (*Chil-- donis niger*) así como alguna banda de patos.

La abubilla (*Upupa epops*) es un ave común de la isla, y procedente al parecer de la pequeña meseta superior del cabo, hace su aparición gran parte de los días. En su tiem \_ po se dejan ver igualmente el mirlo (*Turdus merula*) y el \_ zorzal charlo (*Turdus philomelos*).

En los meses de Abril y Mayo suelen llegar, proceden-

tos de las costas cercanas, algunos ejemplares de tórtola, (*Streptopelia turtur*). No es difícil ver en Nueva Tabarca en estos mismos meses ejemplares de collalba gris (*Oenanthe oenanthe*), collalba negra (*Oenanthe leucura*), colirrojo tizón (*Phoenicurus ochurus*), petirrojo (*Erithacus rubecula*), ruiseñor común (*Lucinia megarhynchos*), curruca sarda (*Sylvia sarda*), lavandera blanca (*Motacilla alba*), lavandera boyera (*Motacilla flava*) y alcaudón común (*Lanius senator*).

Mención aparte merecen el verdicillo (*Serinus serinus*) el verderón común (*Carduelis chloris*) y el jilguero (*Carduelis carduelis*) que son los representantes con mayor número de individuos después de los alaudidos y golondrinas, aunque no aniden en la isla.

De rapaces, esporádicamente suele verse algún halcón (*Falco peregrinus*) procedente de los roquedos del cabo de Santa Pola; y la lechuza común (*Tyto alba*) que era elemento permanente en las bóvedas de la iglesia hasta hace unos cuantos años en que desapareció totalmente.

Los datos de la fauna entomológica están reforzados por un trabajo de F. Español (14) sobre Nueva Tabarca. Es característica de la isla la pobreza en especies, quizás por las condiciones climáticas a las que están sometidas, así como al llano perfil y ausencia de agua. Carece de asociaciones halófilas y sabulícolas por no tener terrenos parcialmente inundados ni dumas, típicos del litoral de Santa Pola. Sin embargo, están muy desarrolladas las asociaciones lapidícolas y fitófilas, atraídas por determinadas

quenopodiáceas (*Atriplex* y *Suaeda*). Ocurre así que ciertos grupos encuentran un hábitat idóneo y abundan excesivamente.

Entre la población de arácnidos, destaca la desproporcionada abundancia de licósidos, tarántulas (*Lycosa tarantula*) que ocupa prácticamente los dos tercios aplados de la isla; por lo demás, ejemplares comunes a excepción del grupo de argiópidos representados por *Argiope* sp.

- (1) Viravens Pastor, R. Crónica de Alicante. Pág. 334.
- (2) Madoz, Pascual. Diccionario geográfico estadístico de España. Tomo XIV. págs. 539-540.
- (3) Tofiño San Miguel, Vicente. Derrotero de las costas \_ de España en el Mediterráneo. Págs. 100-101.  
Reproducido en Ramos Folques, A. La isla de Tabarca.\_ Págs. 17 y 18.
- (4) Kampschuur, U y Simón, O.J. Sur la geologie de l'ille de Tabarca (Prov. d'Alicante. Esp.) et sa position \_ tectonique dans la zone Betique (Cordilleres Betiques) Págs. 37-38.
- (5) Instituto Geológico y Minero. Memoria del mapa geológico. Esc. 1/50.000 correspondiente a la hoja 894.
- (6) Montenat, C. Les formations neogenes et quaternaires du Levant Espagnol. Pág. 356.
- (7) Montenat, C. Op. cit. Pág. 356.
- (8) Cavanilles, J.A. Observaciones sobre Historia Natural del Reyno de Valencia. Tomo II. Pág. 274.
- (9) Boix, Vicente. Crónica de Alicante. Pág. 15.
- (10) Koëppen, Wilhelm. Climatología. Págs. 167-173.
- (11) Rigual Magallon, A. Flora y vegetación a la provincia de Alicante. Pág. 109.
- (12) Rigual Magallon, A. op. cit. pág. 109.

Quiero agradecer al Sr. Rigual Magallón, la ayuda que me prestó en la clasificación taxonómica del herbario, recogido por el autor de este trabajo, en Nueva Tabarca.



- (13) Seva, E. y Escarre, A. El eslizón ibérico (Chalcides \_  
Bedriaggi) en el medio insular de Nueva Tabarca.  
Igualmente agradezco al señor Escarre los datos sobre  
fauna que me facilitó.
- (14) Español, F. El poblamiento ~~etnológico~~ etnológico de la isla Pla  
na o de Nueva Tabarca.

PERFIL HISTORICO DE NUEVA TABARCA

1.- Aspecto general en la Edad Antigua

### 1.- Aspecto general en la Edad Antigua

#### I.- NOMBRES DADOS A LA ISLA.

#### II.- ESTABLECIMIENTO ROMANO.

#### III.- HALLAZGOS ARQUEOLOGICOS: ANFORAS, MONEDAS.

La isla a lo largo de su historia, ha sido denominada de varias maneras, según las circunstancias históricas que atravesaban, así ha pasado por los nombres de Isla Planesia, Plana, de Santa Pola, San Pablo y Nueva Tabarca. Vamos a analizar los diversos nombres que fueron dados a través de datos cronológicos y referencias hechas por geógrafos de nuestras costas, hemos omitido parte de las descripciones y localización que se hace en textos antiguos de Illici (Elche) y del Portus Illicitanus (Santa Pola) para no ser demasiado prolijos en la extensión y descripción de la isla propiamente dicha.

La primera cita que encontramos aparece en Strabon: "su nombre es Dianion, es decir Artemisión, en sus cercanías hay buenas minas de hierro y dos islas, la de Planesia y la Plumberia". Hay que aclarar que junto a la colonia griega de Hemeroskopeion vivía otra ibérica, de nombre Diniu, que los latinos transformaron en Dianium. La Isla de Planesia es la isla Plana, comenta García Bellido (1).

Ptolomeo, situa a Illici y el puerto illicitano como

poblaciones distintas y diferenciadas (2). En un texto, manejado, editado en Venecia en 1562, en el mapa número 7 titulado "Hispaniae nova tabula" situa la isla de Santa Pola en el lugar donde se encuentra exactamente, esta denominación, mas tardía de isla de Santa Pola, será debida al copista de la edición del siglo XVI, ya que Avieno a quién podemos situar en el siglo IV después de Jesucristo, es decir casi doscientos años después, en su *Ora marítima* (3) hace alusión a la isla Planesia, diciendo que en ella vivía el pueblo de los Gymnetes, dato que Mayans niega alegando equivocación de Avieno, por ser muy pequeña la isla.

Los Marselleses, colonos de los griegos focenses fueron dueños de la isla, según afirma Mayans, dándole el nombre de Planasia por dos razones, una por existir cerca de Marsella una isla que tiene el mismo nombre y la segunda, por el sitio natural que tiene escollos y aquí hay que tener cuidado ya que la voz Planesia no es sinónima de isla llana, sino peligrosa (4).

En un pequeño trabajo publicado por el autor (5), se recogen varias hipótesis sobre la mezcla de vocablos Planesia y Planaria, uno griego y otro latino.

Cerca de Córcega, existió otra isla llamada Planasia, a quien Plinio llamó Planaria en su *Historia natural* (libro III, capítulo VI) por ser llana.

Planasi es nombre griego, procedente del vocablo "planos" que significa engañador, de esta raíz procede igualmente el verbo "planadsein" que quiere decir engañar, de

este verbo sale la voz planasia, mientras que planaria es de origen latino y se emplea para designar un terreno llano. El uso común de la lengua latina hacía que la voz planesia, se confundiese con planaria y hallando llana la isla, creían que por esta razón, se la había impuesto dicho nombre. He aquí, algunos datos sobre el posible origen griego del nombre de la isla.

Como base a la denominación griega, en el itinerario de Antonino (documento histórico geográfico que parece datar del siglo III) situa entre Carthago Spartaria (Cartagena) y Cesarea de Mauritania la insula Erroris, que muy ciertamente pudiese ser la Planesia, ya que ambos nombres tienen el mismo significado.

Como Nueva Tabarca es a la vez una isla plana y con escollos, a la llegada de los Focenses, la llaman Planesia atendiendo a los escollos naturales y al recuerdo de su isla cerca de Marsella (isla de San Honorato).

Cuando llegan los romanos la rebautizan con el de Planaria, mitad por su extensión llana, mitad por confusión con el de la isla cercana a Córcega (isla Pianosa).

Lo cierto es que usados y entremezclados ambos nombres y conceptos, predomina el de la cultura romana, quizás por su más larga permanencia, y así el nombre de la isla engañosa (griego) por una confusión filológica pasó a ser el de la isla plana (romano).

Mayans añade que en el anónimo de Ravena (6) se encuentran vestigios de la voz Planesia, donde se lee Sune-

sia o Sinnesia como se ve en una o varias lecciones sacadas de un código de la librería Vaticana (7).

El geógrafo Al Edrisi (conocido también por el Nubiense) dice: "En su inmediaciones (se refiere a Alicante), al occidente está una isla denominada Plana, que dista una milla de la costa; es este puerto excelente, donde se ocultan los navíos de los enemigos, frente a esta isla está el cuerpo de guardia (Santa Pola) desde allí a Alicante hay diez millas (8)". Et non longe ab ipsa extat insula palnatsa, mille pasibus a flumine remota: autem insula Promontorium Alnadhur (9). El Edrisi llama a ésta, Palnatsa por corrupción de Planasia, ya que en árabe no se puede pronunciar letra muda con líquida sin introducir una vocal (10). El río a que se refiere, sin llegar a citarlo, es el río Segura y el Promontorium Alnadhur es el actual cabo de Santa Pola.

Es tras la reconquista cristiana, cuando el cabo pasa a ser llamado Cap del Aljup (Cabo del Algibe), tomándolo de un algibe que se encontraba en el citado cabo.

Los Lemosines en el siglo XII le dan el nombre de Planesa de donde arrancarían la denominación de Plana (12).

Y ya en 1418, hay pruebas documentales de que se le llama la isla de Santa Pola (13), nombre que persistirá hasta el siglo XVIII. Al respecto del nombre de Santa Pola, en memoria de Santa Paula (Santa Pola en valenciano), señora romana que navegó por Palestina y Egipto y se retiró a Belén (14). También se afirma, que San Pablo estuvo en ella, de ahí

que se le diese la denominación de isla de San Pablo, nombre que le empiezan a dar los castellanos (15).

Francisco Diago, en su Anales del Reino de Valencia (16) dice: "La /isla/ que llaman de Benidorm /está/ de la otra parte del promontorio de Ferraria (Cabo Martín) a la cual dieron los antiguos el nombre de Planesia (debiera haber dicho Plumbaria, ya que equivoca el nombre de las dos islas, cambiándolo) que significa lo mismo que erróneo y la /isla/ que goza el nombre de Santa Pola, y antiguamente de Plumbaria (debiera haber puesto Planesia) enfrente del promontorio del Algibe".

Por su parte, el cronista Bendicho nos cuenta: "La otra isla es la que está a la parte de levante del promontorio y cabo del Algibe (hoy de Santa Pola), dicho así por uno que tiene dicho cabo muy antiguo, por lo menos del tiempo de los moros, porque algibe es vocablo morisco y está cerca del Castillo o Lugar Nuevo... esta aquesta isla al medio de esta ciudad y a su vista tiene de longitud cosa de media legua, de latitud medio cuarto poco más, no tiene agua ni ha sido jamás habitada aunque me dicen hay vestigios que debieron de ser de alguna atalaya o abrigo de pescadores. Dista de tierra firme, media legua y por esta distancia no se atreven a pasar los baxeles grandes o levantiscos; pequeños sí, porque según diesen los experimentados en este pasaje hay una barra de arena que tiene de fonde allí el mar cinco brazas, que cada una conforme a nuestra cuenta tiene nueve palmos y medio que es la medida con

que medimos las tierras de regadío de nuestra huerta contando en cada tahulla dieciseis brazas en cada parte del quadro.

Llámase aquesta isla hoy de Santa Pola, no se sabe si es vocablo corrompido de Santa Paula o porqué debió de ser dedicada al Dios Apollo o a la Diosa Pallas".

Por su parte, Escolano nos dice: "Después de haber hablado Estrabon del Cabo de Ferraria, o Cabo Martín de Jabea, trata de dos islas deste paraje, a quien llama Planesia y Plumbaria, a lo que creo, por ser muy llana la una y la otra rica de plomo o de su color.

Más, hallará que la isla de Santa Pola, cuesta entre Alicante y el puerto nuevo de Elche... el nombre que agora tiene de Santa Pola, si es de tiempo de gentiles, ha quedado corrompido de Apolinis insula, que quiere decir isla del Dios Apolo, o por ventura de sacrum Palladis, que es el templo de Pallas. Cuando le tenga de tiempo de cristianos le debió quedar de alguna ermita de San Pablo o Santa Paula, que allí había, a quien en lengua valenciana antigua llamaban San Pola y Santa Pola" (18). Igualmente nos dice que el pueblo nuevo del puerto de Santa Pola se le dió este nombre por la isla que le viene delante. Comenta también: "Descúbrese hoy día en aquél puerto, a tiro de arcabuz del castillo de Santa Pola, un grande algibe (de quien tomó el nombre el cabo o promontorio que se carea con la isla) donde estaba sita la ciudad" (19).

El cronista Viravens, afirma por su parte que en los



tiempos más remotos se llamó esta isleta Alones insula (20), pero se equivoca el citado cronista por creer que Alones y Alicante son una misma ciudad.

Igualmente es difícil de creer la teoría de Escolano, que afirma que el nombre de Santa Pola procede de la corrupción Apolinis Insula o isla de Apolo.

El punto de duda, se encuentra en la procedencia de isla de Santa Pola, Figueras Pacheco se pregunta si la villa de Santa Pola tomó el nombre de la isla o ésta recibió su nombre de la villa (21). Es más Lógico pensar que la isla era del pueblo de ese nombre más que la isla de aquella Santa, pues en caso de existir algún santuario, el lugar más adecuado para prestar servicio debería ser el continente y si el nombre lo toma de Santa Pola como persona, es mucho más difícil explicar como se originó tal nombre prescindiendo del pueblo.

El nombre de Nueva Tabarca, será el que se le imponga a la isla desde 1768, en recuerdo de la isla de Tabarca, situada en Túnez y lugar de procedencia de los colonos de la isla alicantina, que habían sido reducidos a la esclavitud por el Rey de Túnez y rescatados posteriormente por Carlos III.

Con respecto al posible hallazgo de vestigios arqueológicos, existen unos restos de época romana, descubiertos y estudiados por el padre Belda en 1955, sobre los que presentó una comunicación en el primer Congreso Español de Estudios Clásicos (22), en ella dice: "El hecho de que Strabon mencione esta isla, como menciona otros muchos lugares, que fueron poblados, nos induce a pensar que esta isla no en época roma-

na, sino también en épocas más lejanas estuviera habitada, lo que movió a que reiteradas veces visitáramos dicho lugar en busca de testimonios arqueológicos" (23).

En el frente este de la isla de Tabarca orientado hacia Baleares y muy batido por los impetuosos vientos del primer cuadrante, se encontró un gran campo de ánforas rotas, pegadas al suelo submarino, algunas formando bloque soldado entre sí por un producto blancuzco, calizo, originado por determinados microorganismos.

De los dos pisos de fondo marino de aquel lugar, las ánforas están pegadas al superior o conglomerado. El campo de ánforas está pegado a la costa y mide aproximadamente 350 metros de largo por 150 de ancho, a una profundidad de 2 a 4 metros. La fecha de las ánforas oscila entre el siglo I antes de Jesucristo y el III o IV después de Jesucristo. Parece que el origen del campo de ánforas se debe al hundimiento de embarcaciones romanas que al pasar junto al Cap Falcó chocaban, empujadas por los vientos en los arrecifes allí existentes.

En un mapa (24) detallado por el padre Belda nos especifica los diversos restos arqueológicos:

- 1.- Yacimientos marinos de ánforas romanas destruidas.
- 2.- Cabo de Cap Falcó, sin embarcaderos ni vestigios arqueológicos, no obstante su proximidad al precitado yacimiento de ánforas.

3.- "La Nao", gran escollo, todavía inexplorado. A sus plantas submarinas (según informes de lugareños tabarquinos) yacen ánforas romanas destruidas, de características similares a las yacentes junto a "Cap Falcó".

4.- Islote de oscuras ofitas, con algunos manchones de óxido férrico y ferroso, que carece, cuando menos superficialmente de restos arqueológicos. Se le denomina vulgarmente "La Galera".

5.- Pequeña fortaleza de refugio en los trances de repentinas incursiones de piratas. Baluarte anterior a la construcción de "Castillo de San Pablo" que hoy defiende al poblado insular. Sus muros exteriores inferiormente parecen ser romanos; cuando menos de baja época, quizá visigodos. Superiormente fueron reconstruidos en el siglo XVIII, por orden de Carlos III. Tuvo puente colgante y directa relación con "Cala Rata".

6.- Embarcadero denominado "Cala Rata".

7.- El Muelle Viejo, antiguo y natural embarcadero con muy probable relación con las posibles ruinas púnico-romanas que yacen bajo la población actual de Tabarca.

8.- Recinto medieval, amurallado, que se denomina "El jardín-cito". Consta de recia mampostería y actualmente, está cubierto por un gran hacinamiento de tierras.

9.- "La Cantera", alto macizo en la antigüedad, actualmente rebajado a nivel del piso general de la isla. De allí proce-

den los materiales líticos de arenisca miocena que se utilizaron para la construcción del poblado tabarquino y la de su recinto amurallado. En este islote floreció un poblado romano (hoy completamente desaparecido).

10.- El poblado de Tabarca, que en los libros parroquiales antiguos denominábase "Ciudad de San Pablo".

11.- Emplazamiento de unas ruinas de los siglos III-V después de Jesucristo, si se juzga a la vista de sus cerámicas y sobre todo, de los pequeños bronceos romanos que han tributado aquéllas. Son frecuentes los de Constantino y Constante, acusándose como mas avanzados los de Honorio (Flavio Augusto, 395-423). El área de expansión de este pequeño poblado imperial la expresa en el suelo, un manchón rojizo-amarillento (tierra de adobes descompuestos) cuadrado, con los laterales que alcanzan poco más de cien metros. La fábrica arquitectónica de sus edificaciones consta de verdosas piedras arcáicas (ofitas), unidas con barro. En suma, otra villa romana de baja época.

12.- Gran Playa de arenas sin acantilados. El edificio allí indicado al norte, es el almacén de la almadraba local. Cuando se excavaron los cimientos de dicha construcción se notó en tal punto la superposición de varios antiguos cementerios; los de mas arriba pudieron fecharse en la edad moderna; al paso que los hondos dieron ellas osiferarias. Y aunque no se han podido concretar todas sus características arqueológicas, es

muy posible que procedieran de alguna necrópolis colonial relacionada con la factoría que allí se presupone, sepultada bajo superficiales restos romanos.

13.- "El Cortijo", casa de labor centrada en la partida rural de "El Campo", antes cultivada. Al este de tan gran llanada está el faro marítimo de la isla. No se ha podido apreciar hasta la fecha ningún yacimiento arqueológico en este dilatado sector de la isla Plana.

Por su parte Ramos Folqués (26) pudo ver, aproximadamente frente al cuartel de Carabineros, y a su lado norte, un pavimento casi completo de una pequeña habitación o tal vez en el suelo de una pequeña balsa hecho con sal y ladrillo machacado, del tipo tan frecuente en los yacimientos de "Lucentum", en Alicante y en "La Alcudia" de Elche, que pueden datarse de los siglos I y II de nuestra era.

Otro vestigio es un pedazo de ladrillo romano de fecha aproximadamente igual a la del pavimento antes mencionado.

También encontró en la isla y alrededor de este pavimento tres fragmentos de boca de ánfora fechables todos ellos en el siglo I después de Jesucristo aproximadamente.

A estos vestigios arqueológicos, hemos de añadir unos cuantos fragmentos de cerámica, de la denominada sigilata a-retine, púlica e hispanica y sigillata clara, concretamente de los tipos B-2, B-9 y D de Lamboglia, lo que nos lleva a considerar que la isla Planesia, hoy Tabarca, estuvo habitada durante los siglos II y III-IV después de Jesucristo.

Además de ello, D<sup>a</sup> Soledad Alvarez de Estrada, delegada de Bellas Artes en la isla de Tabarca ha descubierto la mitad superior de un ánfora que por su dilatada panza, cuello corto y asas redondas, podemos considerar como del siglo II después de Cristo. Y sobre las arenas de su playa halló un áureo del Emperador Honorio (años 393-423), cuya leyenda dice: N.D. HONORIUS P.F. AVG., con el busto del Emperador a su izquierda; y en el reverso Honorio de pie, con un estandarte y una Victoria, con el pié izquierdo puesto sobre un prisionero caído al suelo, con una leyenda que dice: VICTORIA AVGGG.

Todo el material recogido por el padre Belda, mas las aportaciones de otros restos arqueológicos que han ido apareciendo se encuentran en un pequeño museo instalado por D<sup>a</sup> Soledad Alvarez de Estrada en la isla. Algunas ánforas extraídas modernamente, se encuentran en el Museo de la Alcudia (Elche) y algunas otras en varias casas de la isla, propiedad de veraneantes. Como por desgracia el padre Belda no concluyó sus estudios, sería muy interesante e importante revisar y datar de nuevo el material encontrado e igualmente completar el estudio iniciado a fin de fijar unos datos cronológicos de manera más precisa.

(1) - Strabon. Geographia, libro III, capítulo 4, párrafo

6. En España y los españoles hace dos mil años según la geografía de Strabon de A. García Bellido.

- Figueras Pacheco, Francisco. Geografía del Reino de Valencia. Provincia de Alicante. Pags. 160-161.

(2) - Ptolemaei, Claudii. Liber Geographiae cum tabulis et

- universali figura. Venecia, 1562.
- Mayans y Siscar, J.A. Illice, hoy la villa de Elche. Pag. 41.
- (3) - Avieno, R. *Ora maritimis hispanie*, citado por Mayans. Op. Cit. Pags. 201-202.
- (4) - Mayans y Siscar, J.A. Op. Cit. Pag. 204
- Ramos Folqués, Alejandro. La Isla de Tabarca. Pag. 14.
- (5) - González Arpide, J.L. El origen griego del nombre de la isla de Tabarca. En periódico "Información". 7 Octubre de 1973.
- (6) - Anónimo de Rávena, libro V, capítulo 27.
- (7) - El Código es el volumen III de la *Geographiae veteris-scriptor. Graecor minor*, pag. 20, vol. 2. Citas (6 y 7) tomadas de Mayans. Op. Cit. Pag. 212.
- Reproducido por Ramos Folqués, Alejandro. Op. Cit. Pag. 14.
- (8) - El Edrisi. Descripción de España. Capítulo 3<sup>a</sup>, pag. 32. Traducción de A. Blazquez. Tomado de Geografía de España, editada por Ubieto en Valencia, 1974.
- (9) - Mayans y Siscar, J.A. Op. Cit. Pags. 42 y 200.
- (10) - Mayans y Siscar, J.A. Op. Cit. Pag. 203.
- Montero Pérez, Francisco. Apuntes sobre la isla Plana. Pag. 9.
- Figueras Pacheco, Francisco. Op. Cit. Pag. 456.
- (11) - Mayans y Siscar J.A. Op. Cit. Pags. 43 y 44.
- (12) - Mayans y Siscar, J.A. Op. Cit. Pags. 202 y 204.
- Ramos Folqués, Alejandro, Op. Cit. Pags. 14 y 15.

- (13) - Fuero 14, Rúbrica 12, Libro IX.
- (14) - Mayans y Siscar, J.A. Op. Cit. Pag. 204.
- Ramos Folqués, Alejandro. Op. Cit. Pags. 15 y 16.
- (15) - Ramos Folqués, Alejandro. Op. Cit. Pag. 16.
- Figueras Pacheco, Francisco. Op. Cit. Pag. 457.
- (16) - Diago, Francisco. Anales del Reino de Valencia, libro I, capítulo 7, folio II, Col.4.
- Mayans y Siscar, J. A. Op. Cit. Pags. 205 y 206.
- (17) - Bendicho, Vicente. Crónica de la ciudad de Alicante. Libro I, capítulo VIII.
- Ramos Folqués, Alejandro. Op. Cit. Pag. 12.
- (18) - Escolano, Gaspar. Décadas del Reino de Valencia. Libro IV, capítulo VIII, pag. 386.
- Montero Pérez, Francisco. Op. Cit. Pag. 7.
- Figueras Pacheco, Francisco. Op. Cit. Pag. 455.
- (19) - Escolano, Gaspar. Op. Cit. Libro IV, Capítulo VIII. Pag. 26.
- (20) - Viravens, Rafael. Crónica de Alicante. Pag. 330.
- Figueras Pacheco, Francisco. Op. Cit. Pag. 455.
- (21) - Figueras Pacheco, Francisco. Op. Cit. Pags. 456 y 457.
- (22) - Belda Domínguez, José. Investigaciones submarinas en la isla de Nueva Tabarca (Alicante). Primer Congreso Español de Estudios Clásicos. Madrid (15-19 de Abril 1956). Madrid, 1958.
- (23) - Fernández, Tomás. Yacimiento submarino de ánforas en Tabarca. Entrevista con el padre Belda en el Semanario - "Marcador". Alicante, 9 de Enero de 1956. Otros repor-



tales del mismo autor y Semanario el 17 de Enero (reproduce mapa arqueológico de la isla) y 23 de Enero de 1956 (reproduce ánforas romanas de Tabarca).

- (24) - Belda Dominguez, José. Mapa arqueológico de la isla de Tabarca, Alicante. Edición del Ayuntamiento de Alicante con motivo del II Centenario del Asentamiento de los tabarquinos en la isla. Alicante 1970.
- (25) - Ramos Folqués, Alejandro. Op. Cit. Pag. 60.

PERFIL HISTORICO DE NUEVA TABARCA.

=====

2.- Aspecto general en la Edad Media.

## 2.- Aspecto General en la Edad Media.

- I.- PERTENENCIA DE LA ISLA AL SEÑORIO DE ELCHE.
- II.- PERTENENCIA A LA CORONA DE ARAGON. CESION DE JAIME II A SU HIJO, DE LA ISLA.
- III.- LICENCIA DE EDIFICACION DE UNA TORRE DEFENSIVA.
- IV.- EMPEÑO A BARCELONA POR PARTE DE D. MARTIN EL HUMANO.
- V.- LOS REYES CATOLICOS CEDEN A GUTIERRE DE CARDENAS LA POSESION DE LA ISLA.

Para poder conocer las vicisitudes que atraviesa la isla, con exactitud, es necesario desarrollar su historia dentro del contexto geopolítico de Elche y Santa Pola. Es te eje histórico tendrá una mútua interinfluencia, por lo cual sería difícil deslindar una de las otras y comprender los cambios, transformaciones y dominios que estos territorios sufrirán a todo lo largo de su historia, ya que hasta finales del siglo XVIII la historia de este eje geopolítico se mantendrá activa.

La villa de Elche, desde tiempo inmemorial se considera dueña de la isla de Santa Pola, ejerciendo pues su pleno dominio de ella, sufriendo los mismos efectos y -- disponiendo de las mismas prerrogativas que la villa posea con el paso de los siglos. Esta es una premisa básica a tener en cuenta, dado que en algunos documentos se omite directamente el nombre de la isla, pero se la considera englobada dentro del término y jurisdicción de Elche.

Cronológicamente nos situamos en 1243, período en el cual tras la toma de Sevilla, por Fernando III y la descomposición del Reino Murciano de Muhammad ibn Hud, el dominio de Elche y toda la comarca va a ir pasando a manos castellanas. Así pues, en 1243 (1), Ibn Hud, señor del Reino de Murcia, capitula con Fernando III, junto al caudillo árabe y su hijo Ahmed, firman los arraeces de Aledo, Alhama, Cieza, Crevillente, Alicante, Orihuela, y Elche, mediante el Tratado de Alcaraz (2) con el cual se reconocía la soberanía castellana, se ocupaban las principales fortalezas y se limitaba la acción política exterior de los sometidos. Se considerarían rebeldes aquéllas plazas que no firmasen el documento, no obstante el Príncipe D. Alfonso ocupará la plaza de Elche.

La ambigüedad de límites fronterizos entre Castilla y Aragón, les lleva a firmar el 28 de Marzo de 1244 (3) - el Tratado de Almizra, por el cual los territorios de -- Alicante, Aguas, Busot, Valle del Vinalopo y Bajo Segura pasan al dominio de Castilla.

El casamiento de D. Alfonso y su hermano D. Manuel, con Doña Violante y Doña Constanza, ambas respectivamente hijas del Rey D. Jaime I, hará que tras la sublevación musulmana de Elche en 1264, el Rey Alfonso X pida ayuda a su suegro, quién recuperará nuevamente la plaza cediéndosela al Infante D. Manuel en 1265 (4).

Cuenta Cristóbal Sanz (5) que cuando el Infante D. - Manuel se hace cargo de la villa, ésta tiene una población musulmana de más de 500 casas, lo que nos hace resaltar --

la importancia y el peso ciudadano que dicha comunidad va a tener en el desarrollo de Elche. En una carta de 20 de Agosto de 1265 (6), el Infante D. Manuel dirigiéndose a los moros, indica que el puerto de Santa Pola "se siga utilizando como era costumbre antes de la guerra y que cuantos moros viniesen a este puerto, bién para quedarse o como de paso, estarán salvos y seguros y habrán de pagar el derecho que había estipulado antes de la guerra", señal por tanto de la utilización que ya se hacía de este puerto antes de la rebelión de 1264, indicando además una buena administración ya que se señala la existenciade Aduana (7). El Infante D. Manuel hace reparto de las tierras y concede los fueros y franquezas que Alfonso X dió Al Concejo de Sevilla (8), igualmente piensa poblar el puerto de Santa Pola, proyecto que no llega a realizar. Muerto el Infante, la Condesa Doña Beatriz (su segunda esposa) hereda la villa, realizando la partición de las aguas (9). Su hijo, el Infante D. Juan Manuel, hereda a su vez la villa y casa con Doña Constanza de Aragón, hija de D. Jaime II. Este Infante concede a Elche el privilegio de poder embarcar sus frutos en el puerto de Santa Pola (10) el 8 de Febrero de 1284, dado en Hueste para que "pudieran vender francamente en el puerto de Santa Pola, pan, vino y demás comestibles, sin que el Alcaide lo impidiese a fin de que acudieran a él los mercaderes".

A raíz de las revueltas entre Fernando IV y el pretendiente al trono D. Alfonso de la Cerda, este último -

buscando apoyo, concede el Reino de Murcia a Jaime II si se alía con él y le ayuda en la lucha sucesoria. Jaime II, aprovechando las revueltas toma Elche por las armas en -- 1296, permaneciendo bajo el dominio de la Corona Aragonesa hasta 1304 (11).

Será en 1304, con la mediación del Rey D. Dionis de Portugal, el Infante D. Juan, hijo del Rey Alfonso de Castilla y D. Jimeno de Luna, Obispo de Zaragoza, quiénes con la sentencia arbitral de Torrellas dada el 8 de Agosto, -- pondrán fin a las disensiones fronterizas entre Castilla y Aragón: "Nos D. Dionis, por la gracia de Dios, Rey de Portugal y del Algarve, el Infante D. Juan, hijo del Rey D. Alfonso e D. Ximeno Obispo de Zaragoza. Entendientes toller guerras y discordias entre los Reyes de Aragón y de Castilla, por las quales se siguen muchos daños y males a toda Christiandad, en deservicio de Dios. Et veyendo, que por la paz y concordia se seguiría mucho bien y servicio de Dios, por el bien de paz et de concordia: por el poder a Nos dado en el compromis, sentenciamos, pronunciamos, -- et mandamos, que Cartagena, Guardamar, Alicante, Elche -- con su puerto de mar, et con todos sus terminos, e pertinencias quantas han e deven haver; e así como taja el agua de Segura, enza el Reino de Valencia, finquen y sean al -- Rey de Aragón, a su propiedad y a los suyos, para siempre, así como cosa suya propia, con pleno derecho et señorío" (12).

A partir de este momento, Elche, con su puerto de -- mar y todos sus dominios pasan a formar parte de la Coro-

na de Aragón. Siendo pues de Jaime II, el 6 de Mayo de -- 1325 en la Seo de Barcelona hace donación de Elche, Crevillente y puerto del Cap del Aljup a su hijo D. Ramón Berenguer, con la condición de revertir a la Corona si moría sin hijos (13). El 18 de Febrero de 1337, Ramón Berenguer concede licencia al Concejo de la villa de Elche, para -- edificar una torre en la isla de Santa Pola, para guarda -- del puerto de Santa Pola y sus navegantes (14), este dato es interesante ya que corrobora una vez más la posesión -- que Elche tenía de la isla, conocida con el nombre de Torre de San José.

En 1340, Ramón Berenguer permuta estas posesiones a Pedro IV de Aragón, por Cervera y Almenara, los procuradores del Rey intercambian Elche, Crevillente, Cap del Aljup y demás posesiones por Liria, Castellón y Burriana que -- pertenecían a D. Juan, hermano del Rey (15), muerto D. -- Juan estas posesiones revierten a Pedro IV, en 1358, quién en ese mismo año, en la ciudad de Gerona a 8 de Agosto, -- hace donación de los lugares referidos a su hijo el Infante D. Martín el Humano (16) con pacto de regresión a la -- Corona, en caso de no existir herederos. "... acsuccesoribus veris legitimis perpetuo per hereditate, castrum e -- villam nostram d'Elchio cum portu eiusdem vocato caput -- del aljub et castrum nostrum ac villam d'Crivillen sita -- in parte Regni nostri Valentiae ultra Sexonam cum omnibus alchareis e locis inter terminos dictorum".

Una de las primeras noticias relativas a la pesca en la isla corresponden a las que dá el Concejo de Elche el

2 de Diciembre de 1370 por lo cual el pescado procedente - del puerto del Cabo del Aljibe y de la isla de Santa Paola debían traerse allí y no a otros lugares, sin autorización del Concejo, por lo que no se permitía que llevasen el pescado a Villena y como esta villa deseaba el pescado, ofreció a Elche en compensación la extracción de madera y ta-  
blas (17).

La inestabilidad política del siglo XIV y la inseguridad harán que en el puerto de Santa Pola, dónde comienza a florecer un comercio notable, la función defensiva prevalezca sobre la meramente portuaria, existiendo ya una - torre defensiva hacia comienzos del siglo XIV (18) que irá incrementando su guarnición paulatinamente, en base a los ataques de piratas, que cada vez aumentaban de número.

D. Martín el Humano, necesitando dinero para sufragar las guerras de Sicilia, con autorización previa del Rey - Juan I, vende en 1392 a Barcelona sus posesiones en el precio de 80.000 florines oro, reservándose el derecho a redimirla (19).

Nuevamente la importancia de la pesca en la isla se demuestra por los acuerdos celebrados en el Concejo de -- Elche, así el 20 de Marzo de 1401, se ratifica haber ordenado, entre otras cosas, que el pescado que se extrajera en la isla de Santa Pola, término de la Villa de Elche, se descargue delante de la torre del puerto del Cabo del -- Aljibe, y no en otra parte, y que los trajineros lo com--pren aquí y lo lleven a la villa de Elche, para la provisión de aquella y asimismo, se declara en este Concejo que



Jaime Guill, pescador, vecino de Alicante, con menosprecio de dicho Concejo, entró a pescar en dicha isla y se llevó el pescado a Alicante, no queriendo traerlo a descargar delante de la referida torre, según esta ordenado, y el Concejo no debe consentir que semejantes hombres vengán a pescar en dicha isla y en los mares y término de Elche, por lo que el Concejo ordena y concede licencia y -- pleno poder a los justicia, jurados y mostazaf de la villa de Elche para que con barcas u otra cualquier fusta, armen éstas y entren en la dicha isla de Santa Pola y -- traigan presos a todos aquellos hombres y sus bienes, que en aquella isla y sus mares sean hallados pescando y los pongan en la cárcel común de la villa y se les imponga la pena que por fuero y ordenanzas corresponda, así como por el vino que de Alicante traen a Elche (20-).

Por un auto autorizado, sacado de la Corte de la Balia de Orihuela se demuestra que el 8 de Noviembre de 1417, se puso un requerimiento por parte del Síndico de Elche, ante el lugarteniente de Baile General de la referida ciudad, llamado Bernat Giner alegando "que la villa de Elche estaba en pacífica posesión de tiempo inmemorial a los pescantes en la isla de Santa Pola, como fuese y sea término de la dicha villa de Elche, que truxesen el pescado que allí pescaban a dicha villa y pagasen el derecho de la sisa" - (21). En el mismo año, a 22 de Noviembre, por parte de Elche, se puso una escritura de derecho ante Mossen Domingo Masco, consejero del Rey autenticando por la misma, que -- la isla de Santa Pola "era término de la villa de Elche y

que los señores de la dicha villa y el Consejo han acostumbrado de ejercer jurisdicción alta y baja teniendo el mero y mixto imperio que han acostumbrado demandar a los pescantes en la dicha isla que paguen el derecho en la villa de Elche de sisa y este derecho continuamente se ha llevado" (22). Como consecuencia de la escritura de derecho anterior, el Rey Alfonso V, dictó una provisión el 3 de Diciembre de 1417 firmada por el vicescanciller llamado de Funes, mandando que la ciudad de Barcelona, señora de la villa siguiera manteniendo la posesión de llevar los derechos a los pescantes en la isla de Santa Pola y que el Baile General de Orihuela no pusiese impedimento ninguno, ordena también se observe la posesión en que estaba Elche de cobrar ciertos derechos a los pescadores de la isla de Santa Pola y obligar a dichos pescadores a desembarcar en la costa de este término (23). En otra provisión dada al siguiente día se proveyó por el Baile General de Orihuela, a su lugarteniente, compareciese para ver jurar los testigos que por el señor de la villa de Elche y su Concejo se presentasen al efecto de probar lo contenido en una firma de derecho de cómo la isla de Santa Pola y puerto de aquélla eran término y dentro del término de la dicha villa de Elche (24).

El 3 de Febrero de 1418, con el fin de llenar los efectos de la anterior provisión, por parte del procurador de la villa, del Baile, Justicia y Jurados, se presentó otro escrito alegando que la isla de Santa Pola y el puerto del Cabo del Aljibe eran término dentro de la villa según aparece en los autos sacados de la Corte de la

Bailia (25). Nuevamente, queda confirmada la posesión de Elche, en el fuero promulgado en 1418 que dice: "Molt alt senyor. En les mars de la partida della Sexona ha una illa per nom apellada Sancta Pola, la qual está en dret del Cap del Aljup, que es terme de la villa de Elig pus de sis milles dims mar, en la qual illa ha gran peixquera" (26). - Así como en el Concejo de la villa de Elche celebrado el 15 de Mayo de 1418, se reitera la posesión de la isla por parte de Elche (27).

A causa de la piratería, se hace cada vez más necesario, organizar un buen sistema de defensa; a este respecto, el 17 de Diciembre de 1427, Bartolome Vidal, vecino de Alicante proponía al Concejo ilicitano la construcción de -- "una torre en la illa apellada Santa Pola que es situada -- dims mar e port de la vila d'Elig en la cual pogues star hum hom o mes en guarda e talaya de aquella a aso per -- squivar moltes morts e cativeris q fan moros venint per -- la mar en fustes contra crestian" (28). Es importante destacar en base a este dato, que bien la torre que el Infante Ramón Berenguer mandase construir en la isla no llegara a realizarse o bien que transcurridos casi cien años -- estuviese en estado ruinoso la primitiva construcción y -- se considerase seriamente su re-construcción para servir de avanzada, en caso de ataques por sorpresa.

A partir de 1434, Alicante inicia un lucha por tratar de concentrar las actividades portuarias de la zona, obteniendo el Rey de Aragón la prohibición de embarcar toda -- clase de mercancías en el port del Cap del Aljup (29), --

acudiendo Elche a Barcelona (30) para iniciar un pleito -- que ganaría en 1438. En razón de la existencia de un comercio cada vez más floreciente y el refuerzo de la guarnición harán que junto a la torre del Cap del Aljup y de su puerto comience a aglutinarse un pequeño núcleo, que podría -- suponer para Elche un frente defensivo, contra el peligro musulmán dado que la piratería costera y poblada morería eran dos factores de posible peligro.

En 1461, el Rey de Aragón, a raíz de la sublevación -- de la nobleza catalana, confisca Elche y Crevillente, por haber repudiado a Juan II (31). Este Rey autoriza a la villa a redimirse del empeño que de la misma hizo D. Martín en Barcelona (32).

Por documento fechado en Dueñas el 24 de Agosto de -- 1470 D. Fernando, heredero de la Corona de Aragón enajenó plenamente la villa cediéndosela a su esposa, quién a su vez, en documento fechado en el mismo lugar y día, hace -- donación de Elche, Crevillente y todos los lugares y pertenencias de estas villas a su maestresala D. Gutierre -- de Cárdenas (33).

El motivo de esta donación, por la cual Elche, Cre-- villente y los territorios de ambas van a pasar de la Co-- rona de Aragón a manos de un noble castellano, es debido a que D. Gutierre de Cárdenas intervino favorablemente para conseguir que D. Fernando y Doña Isabel se casasen, -- por ello y en premio a sus trabajos se le concedió en perpetuidad a él y sus herederos el señorío y disfrute de todo tipo de rentas que estas posesiones tuviesen.

Por los autos de partición y amojonamiento del término de Elche y de Alicante realizados entre 1480-1483 se declara que la isla era término y dentro del término de la villa de Elche: "E de allí fos fet un altre molló en un cabesol redó que era prop la mar e del dit trench del almeller responía a un escull appellat la nau que es el Cap de la ylla de Santa Pola" (34), por lo que estando este escollo al levante de la isla, todo quedaba a la parte de poniente o lo que es lo mismo, dentro de los límites y -- término de la villa de Elche. Igualmente hay una memoria con una escritura de firma de derechos, por parte de la villa de Elche contra el Baile de la ciudad de Alicante, en la que se trata como la isla de Santa Pola es término de la villa de Elche y que los pescadores, vecinos de -- Alicante acostumbraban pasar a ella previa licencia de los oficiales de la villa de Elche (35).

Será ciertamente en 1481 cuando Gutierre de Cárdenas tome posesión de Elche y sus dominios, como nuevo señor de los territorios (36), habiéndose resistido la villa a ser enajenada de la Corona e interponiendo recursos al -- Rey y la Reina respectivamente, quiénes se mantendrán firmes en su resolución de donar estas villas y lugares circundantes, tras una serie de forcejeos y contrapropuestas tras las cuales Elche acepta la imposición real, recibiendo a D. Gutierre de Cárdenas, como señor de Elche y Crevillente (37).

La familia de los Cárdenas, descendía de D. Rodrigo de Cárdenas, quien fué Comendador de la Encomienda de --

Alpages de la Orden de Santiago, D. Gutierre nieto suyo, como su padre fué Comendador Mayor de León, destacando también en la guerra de Granada, además de haber intervenido favorablemente en el casamiento de Fernando e Isabel, ostentando en el momento de la donación el cargo de Maestresala y Contador Mayor de la Reina (38). La posesión de -- las ciudades citadas llegaría por línea directa de sucesión hasta su chozno, con los forcejeos que Elche a lo largo de estos siglos mantendrá para liberarse de este señoría.

Ya comienzos del siglo XVI, se había suscitado nuevamente la cuestión de los embarques en el puerto del Cap del Aljup, así el Rey D. Fernando por una sentencia dada en Toledo el 20 de Mayo de 1502, declara que los vecinos -- de Elche, su término y jurisdicción, pudiesen llevar a embarcar al puerto del Cap del Aljup, trigo, cebada y otros géneros. Esta sentencia fué ganada en contradicción con -- Alicante, que se oponía al ejercicio de este derecho. Igualmente Carlos V, dá una real provisión en Barcelona, a 11 de Julio de 1517, ratificando esta concesión (39).

Es a la muerte de D. Gutierre, al heredar las posesiones su hijo D. Diego, cuando surgen de nuevo las protestas levantandose la villa en 1521 contra su señor y contra Carlos V; por no atender a sus reclamaciones. Durante la -- revuelta de los comuneros, Elche tomará parte con el fin de reivindicar sus derechos (40), D. Diego de Cárdenas -- apoyado por el Marqués de Vélez tomará por las armas nuevamente la villa.

El 3 de Noviembre de 1527, el Concejo de Elche tomará la importante decisión de fundar una notable población en el Cap del Aljup, enviando el Concejo una delegación al señor de Elche para acordar la forma y manera de llevarlo a cabo, esta decisión fué tomada preferentemente por el aumento del tráfico que el puerto empieza a tomar, especialmente de 1509-1525 (41). Además existen continuas referencias de 1528 a 1538 en las actas del Concejo, relativas a correrías de piratas turcos y norteafricanos (42).

En 1541 volviendo Carlos V de Argel, se dirigió hacia Alicante con intención de descansar, pero D. Bernardino -- de Cárdenas, Marqués de Elche, con fino tacto le manifestó que la población no era muy abundante y el puerto nada seguro para su desembarco, por lo cual fué la flota a la isla de Santa Fola. Enterada la ciudad de Alicante hizo su salva real al pasar frente a ella la galera real. Alicante envió a la isla un bergantín cargado de volatería, dulces, vinos, terneras y otros regalos que pudo reunir en poco tiempo, por lo que el Emperador le manifestó a D. -- Bernardino que aquellos regalos no salían de lugares chicos y de poca monta como el Marqués de Elche pretendía hacer creer, acaso el motivo estuviese en evitar los gastos que se ocasionarían con el desembarco del Emperador, o bien desease que fuese su huesped, al pertenecerle la isla a él podría haberle conducido allí con esa intención -- (43).

Tras los ataques piratas que comentábamos antes, en 1552 se presenta Barbarroja quién en complicidad con los

moriscos de Elche pretende embarcarlos en los galeotes que le acompañan, por ser bastante extensa la población morisca el trato no consigue consumarse y Barbarroja airado se marcha de nuevo (44). Este último ataque decidirá finalmente a D. Bernardino de Cárdenas a construir en 1557 y a costa suya el castillo de Santa Pola invirtiendo en ello más de 23.000 ducados: "Mandó, el Duque, a costa suya con gasto de más de veinte y tres mil ducados, fundar i poblar un castillo nombrado de Santa Pola, tomando el apellido de la isla de Santa Pola, que está en el parage de dicho castillo. Esta isla está en el mar: tiene una longitud de 1,300 brazadas, i de latitud 150 poco más o menos: es tierra llana, y sin árboles, empero hai grandes matizales, -- tiene por levante algunos isleos, y calas donde se arriman los corsarios enemigos, hai en la isla muchos conejos, i grandes pesquera de xavegas. En esta isla, i por estar a la mar, rompen las olas en ella, i desde la isla hasta el castillo nuevo queda la mar quieta, i sin tormenta por -- tiempo de xaloque, i levante, i es puerto muy seguro, por que la tierra defiende poniente, i en la mar hai muy buenos assideros para las áncoras: i contener el Duque en el castillo muy buena artillería, defiende los navios que -- surgen en el parage. Este castillo mandó fundar el Duque, año de 1557. Tiene de contorno 134 brazadas, con muro -- muy grueso i quatro valuartes a lo moderno, mucha artillería, moniciones i pastimentos, gente, i orden, para en -- todo tiempo" (45).

Ciertamente la edificación del castillo podía garan-



tizar la vida de una población estable, pero el desarrollo urbano de Santa Pola, solo comenzará a iniciarse formalmente cuando la isla se coloniza en 1769 y empieza a desaparecer la piratería (46).

En 1609, el fondeadero de Santa Pola es el lugar escogido para embarcar a los moriscos ilicitanos cumpliendo con las órdenes generales de expulsión de moriscos, dictadas por Felipe III. Fueron trasladados estos moriscos a Orán y Mazalquivir, escoltados por D. Jorge de Cárdenas, Señor de Elche (47).

Con fecha de 1609, tenemos una alusión de Bendicho a la isla: "La mucha y abundante caza que hay de conejos que se ha visto en estos días lebreles del Sr. Duque de Maqueda el año 1609 (es el señor de la villa) chando la expulsión de los moriscos ciento cinquenta si bien es verdad -- que costó bien cara la caza, pues que por haberse quedado un perro a quién el Sr. Duque estimaba sobre los demás -- mandó volver por él una barca con veinte y quatro hombres quesaltados a tierra fueron salteados por los moros de -- una fragata que entró por levante a la que el Duque se salió por poniente, suerte del Duque y desgracia de los cautivos" (48).

La primera alusión relativa a construir una fortificación grande procede del Duque de Lerma, pero fué desestimada por Felipe III alegando los grandes gastos de sostenimiento (49).

Hasta el siglo XVIII las noticias relativas a la isla prácticamente desaparecen, será en 1769, a raíz del co

mienzo de las obras de fortificación y erección del poblado de Nueva Tabarca, cuando surgen las noticias. Así el Concejo de Elche a 5 de Mayo de 1769, dice: Respecto de que con la Real Orden según se tiene entendido, están preparándose algunas obras que en la isla de Santa Pola, término y jurisdicción de esta villa, al parecer encargadas por la vía de Alicante, acuerda este Cabildo: Ponerse de conformidad con el Excmo. Sr. Duque de Arcos a efectos de que no se perjudiquen los derechos de su Excelencia y de esta villa cuantos respectivamente tienen en la expresada isla y su jurisdicción, y que por la novedad de las citadas obras y cualquier otra disposición que se haya dado, no adquiera la ciudad y Justicia de Alicante derecho ni opción alguna" (50).

Con la realización de estas obras en Nueva Tabarca, la población de Santa Pola se estabiliza y comienza a aumentar, así en 1769 contaba con 471 habitantes (51).

Nuevamente hay alusiones en el Cabildo ilicitando de 21 de Junio de 1769 relativo al suministro de leña sacada de monte bajo, para los hornos de cal de Nueva Tabarca -- (52), y en el Cabildo de 24 de Octubre de 1770 se comenta la decadencia del monte de Santa Pola por la tala tan grande que se ha realizado para el suministro de madera a la isla (53).

El problema que queda planteado es cuando la isla pasa a depender del término de Alicante, ya que a partir del asentamiento de su población en 1770, Alicante es quien tutela la isla. Alejandro Ramos (54) comenta que es el des

linda llevado a cabo entre Elche y Alicante en 1773, la isla pasó a integrar al término municipal de Alicante, -- con el caracter de pedanía, pero a esto podría objetársele que no hay documentación relativa a una petición de permiso por parte de Alicante a Elche sobre la construcción del nuevo poblado, ya que en 1769, como queda demostrado, Elche reivindica la posesión del lugar.

En 1812, Pedro Ibarra y A. Ramos Folqués (55) nos comentan que Santa Pola se declara en municipio independiente de Elche, basándose en la Constitución de 1812, en la que se dice que los pueblos que tengan más de 1.000 habitantes se les pondrá Ayuntamiento y se les designará término correspondiente, (aunque esto último no lo conseguirá Santa Pola hasta 1944) e incluso Ibarra afirma que Santa Pola y Nueva Tabarca, se separaron conjuntamente de Elche en 1812, esto evidentemente no es cierto ya que desde 1769 las iniciativas tomadas por la isla, parten de Alicante. Quizá la opinión de Montero Pérez (56) sea la más acertada, afirma que hasta mediados del siglo XVIII perteneció a -- Elche, incautándose de ella la misma Corona. Pensamos que sea la más aproximada, a falta de documentos concretos, dado que la instalación de los excautivos tabarquinos, asunto llevado a efecto por iniciativa de Carlos III, hubiese necesitado de mayor número de trámites si esta isla no hubiese sido enajenada con anterioridad, ya que si la iniciativa alicantina hubiese partido sola, Elche a quién a su vez Alicante había puesto sucesivos pleitos sobre el uso del puerto del Cap del Aljup, hubiese tenido una mag-

nífica excusa para arremeter contra su rival más directo, de una forma mucho más contundente que las que emplea en el Cabildo de 1769.

De un modo u otro solo sabemos que la isla de Santa Pola, pasa a ser la isla de Nueva Tabarca a partir del -- asentamiento de población de 1770, quedando bajo la jurisdicción de Alicante, lo que no tenemos son pruebas docu-- mentales que nos revelen la fecha y el motivo concreto de este cambio, nos movemos sólo a un nivel de hipótesis que está por comprobar.

Dejamos por un momento interrumpida la sucesión crono-lógica de la isla para enlazar con la isla africana de Tabarca y ampliar nuestra perspectiva histórica en el proceso sufrido en Nueva Tabarca como comparación con Tabarca.

- (1) - Torres Fontes, Juan. Fueros y privilegios de Alfonso X el Sabio al Reino de Murcia. Colección de documentos para la Historia del Reino de Murcia. Tomo III, Murcia, 1973, LXV. Págs. XXI-XXII, XXVI y ss.
- (2) - Torres Fontes, Juan. La conquista de Murcia en 1266 por Jaime I de Aragón, Murcia, 1967, página 30.
- (3) - Torres Fontes, Juan. Op. cit. Tomo III, Murcia, 1973 Págs. XLVII-XLIX. (Ver cita nº 1).
- (4) - Torres Fontes, Juan. La conquista de Murcia en 1266 por Jaime I de Aragón, Murcia, 1967. Págs. 142-143.
- Diago, Francisco. Anales del Reino de Valencia. Libro VII, Capítulo LVII.
- (5) - Sanz, Cristóbal. Excelencias de la villa de Elche. Año 1621 (1ª edición). Pág. 59.
- (6) - Ibarra, Pedro. Estudio acerca de la institución del riego de Elche y origen de sus aguas. Madrid, 1914. Págs. 70-71.
- (7) - González Pérez, Vicente. Santa Pola. Alicante, 1976. Pág. 13.
- (8) - Torres Fontes, Juan. Fueros y privilegios de Alfonso X El Sabio al Reino de Murcia. Colección de documentos para la Historia del Reino de Murcia. Tomo II, págs. 31-32. Según documento del Archivo Municipal de Elche (AME), Libro de Privilegios, folio XIII y - XIV de 7 de Diciembre de 1267.
- Florez, E. España Sagrada. Tratado 16, capítulo 4, pág. 243.
- (9) - Sanz, Cristóbal. Op. cit. pág. 65.

(10) - Este privilegio será de gran importancia para Elche, por ello lo citan numerosos autores, entre ellos citaremos:

- Viciano, Martín de. Crónica de la insólita y coronada ciudad de Valencia y su reyno. 2ª parte. Familia Cárdenas. Valencia 1564.
- Sanz, Cristóbal, Op. cit. pág. 66.
- Mayans y Siscar, J. Antonio. Illici, hoy la villa de Elche. Valencia. 1771. Pág. 46.
- Escolano, Gaspar. Décadas de la historia de la insigne y coronada ciudad y reino de Valencia por el licenciado... Primera parte. Valencia 1878. Tomo I, libro IV, Capítulo II.
- Ibarra Manzoni, Aureliano. Illici, su situación y antigüedades. Alicante 1879. Pág. 276.
- Ibarra Ruiz, Pedro. Elche, Materiales para su estudio. Ensayo demostrativo de su antigüedad e importancia histórica. Cuenca 1926. Págs. 46-47.
- Ibarra Ruiz, Pedro. Cuestión de término para Santa Pola. Elche 1929. Pág. 10.
- Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Elche 1970. Pág. 121.

(11) - Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pág. 109-111.

(12) - Esta sentencia arbitral, por su gran transcendencia, es recogida igualmente en diversas citas:

- Sanz, Cristóbal. Op. cit. Pág. 67.
- Dormer. Discursos varios. Pág. 130.
- Zurita, Jerónimo. España sagrada. Libro V. Capítulo 66.

- Mayans y Siscar, J. Antonio. Op. cit. Pág. 46.
  - Escolano, Gaspar, Op. cit. Tomo I, Libro I, Capítulo XXII.
  - Ibarra Mazoni, Aureliano. Op. cit. Pág. 276.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pág. 112.
  - González Pérez, Vicente. Aspectos de Geografía política del Bajo Vinalopo. En revista del Instituto de Estudios Alicantino. Alicante. 1975, nº - 16. Págs. 39 y ss.
- (13) - AME. Sala I. Armario 2. Libro páginas de oro, documento XXI.
- Sanz, Cristóbal. Op. cit. Pág. 69.
  - Diego, Op. cit. Libro VII, Capítulo 57, Folio 373.
  - Mayans y Siscar. Op. cit. Pág. 47.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pág. 277.
  - Montero Pérez, Francisco. Breves apuntes sobre la isla Plana o Nueva Tabarca. Pág. 2 2.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pág. 115.
  - Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pág. 62.
  - González Pérez, Vicente. Aspectos de geografía ... Pág. 40.
- (14) - AME. Sala I. Armario 2. Libro páginas de oro, documento XVII.
- Viciana, Martín de. Op. cit. Segunda parte.
  - Sanz, Cristóbal. Op. cit. Pág. 69.
  - Mayans y Siscar. Op. cit. Pág. 208.

- Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 277.
- Ibarra Ruiz, Pedro. Cuestión de término para Santa Pola. Pags. 10 y 11.
- Montero Pérez, Francisco. Op. cit. Pag. 22.
- Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pag. 121.
- Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pág. 62 y 63.
- González Pérez, Vicente. Aspecto de Geografía política ..... Pag. 40.
- (15) - González Pérez, Vicente. Op. cit. en (14). Pag. - 40.
- (16) - AME. Sala I. Armario 2. Libro páginas de oro, documento XXI y LXIII.
  - Sanz, Cristóbal. Op. cit. Pag. 70.
  - Mayans y Siscar. Op. cit. Pag. 47
  - Florez, Enrique, Op. cit. Tomo VII, Tratado 16, -- Capítulo 4, Pág. 243.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 277.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pag. 115.
  - González Pérez, Vicente, Op. cit. Pag. 40.
- (17) - AME. Libro del Concejo de 1370. Sala I. Armario 3.
  - Ibarra , Pedro. Notas casadas de las actas de los-- Concejos y Setiades. Volumen I (1370 á 1488) manuscrito de 1909 en AME. Sala I. Armario 2.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pag. 124.
- (18) - Ibarra Ruiz, Pedro. Elche, materiales para su estudio. Pag. 47.



- González Pérez, Vicente. Santa Pola, Pag. 14.
- (19) - AME. Sala I. Armario 2. Libro páginas de oro, documento XXXV.
  - Sanz, Gaspar. Op. cit. Pag. 71.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano, Op. cit. Pag. 278.
- (20) - AME. Sala I. Armario 3. Vol. 2, libro del Concejo - de 1401.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Santa Pola y su historia.
  - Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pág. 62.
- (21) - AME . Sala I. Armario 3. Vol. 3, libro del Concejo de 1417 y Armario 2, libro páginas de oro, documento XVII.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 278.
  - Ibarra Ruiz, Pedro. Notas sacadas de las actas de los Concejos y Setiades, Vol. I en AME. Sala I. -- Armario 2.
  - Figueras Pacheco, Francisco. Geografía del Reino - de Valencia. Pag. 456.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Las dos obras citadas en (20) Pag. 122 y 63, respectivamente.
- (22) - AME. Sala I. Armario 2. Libro páginas de oro, documento XVII.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 278.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pag. 122.
  - Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pag. 63.

- (23) - AME. Sala I. Armario 2. Libro páginas de oro, documento XVII.
- Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pág. 278.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pág. 122.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Santa Pola y su historia. Pág. 10.
- (24) - AME. Sala I. Armario 2. Libro páginas de oro, documento XVII.
- Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Págs. 278-279.
  - Ramos Folqués, Alejandro. La Isla de Tabarca. Pág. 63.
- (25) - AME. Sala I. Armario 2. Libro Páginas de oro, documento XVII.
- Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pág. 279. Según cita, los autos de la Corte de la Bailía Pertanecen al Fuero 14, Rúbrica 12, libro IX/
  - Ramos Folqués, Alejandro. La Isla de Tabarca. Pág. 63.
- (26) - Fuero citado Por:
- Mayans y Siscar, J.A. Op. cit. Pág. 205.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pág. 279.
- (27) - AME. Sala I. Armario 3. Vol. 3, Libro del Concejo de 1418. Citado también por :
- Ibarra Manzoni, A. Op. cit. Pág. 279.
  - Ramos Folqués, A. La isla de Tabarca. Págs. 63 y 64.
- (28) - AME. Sala I. Armario 3. Libro del Concejo de 1427.
- Gonzalvez Pérez, Vicente. Santa Pola. Pág. 14 y 15.

- (29) - AME. Sala I. Armario 3. Libro del Concejo de 1434.
  - González Pérez, Vicente. Op. cit. Pag. 15.
- (30) - AME. Sala I. Armario 3. Libro del Concejo de 1438.
  - González Pérez, Vicente. Op. cit. Pag. 15.
- (31) - Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pags. 134-135.
  - González Pérez, Vicente. Aspectos de geografía política... Pag. 42.
- (32) - Sanz, Gaspar. Op. Cit. Pag. 70.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pag. 119.
- (33) - Sanz, Gaspar. Op. cit. Pag. 73.
  - Mayans y Siscar, J.A. Op. cit. Pag. 48.
  - Roca de Togores, Mariano. Discursos leídos en la Academia de la Historia. Madrid, 1869.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 280.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pag. 151
  - González Pérez, Vicente. Aspectos de geografía política... Pags. 42y 44.
- (34) - AME. Sala I. Armario 2. Páginas de oro, documento - XVII.
  - AMA. Legajos de pleitos. Legajo 1. Año 1480.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 280.
  - Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pag. 64.
- (35) - AME. Sala I. Armario 2. Páginas de oro, documento XVII.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 280.
  - Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pag. 64.

- (36) - AME. Sala I. Armario 2. Páginas de oro, documento XXXXVII, y LII.
- Florez, E. España sagrada. Op. cit. Vol. VII, Tratado 16, Capítulo 4.
- (37) - Sanz, Gaspar. Op. cit. Pág. 73.
- Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pags. 151-161.
  - Gonzálvez Pérez, Vicente. Op. cit. Pág. 44.
- (38) - Viciano, Martín de. Op. cit. Segunda parte en la familia de Cárdenas.
- Escolano, Gaspar, Op. cit. Tomo II, libro VI, capítulo IX, Pág. 30.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Para la historia de Elche tomo 3ª, manuscrito en que se recoge la Crónica de Viciano (2ª parte). Páginas 272-284. Se encuentra en AME. Sala I. Armario 2.
- (39) - AME. Sala I. Armario 2 Páginas de oro, documento - XXXXIX y LI.
- Ibarra Manzoni, Aureliano. Illici, su situación y antigüedades. Pág. 280.
- (40) - Sanz, Gaspar. Op. cit. Pags. 73-76.
- Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pags. 165-168.
  - Gonzalvez Pérez, Vicente. Op. cit. Pág. 44
- (41) - AME. Sala I. Armario 3. Libro del Concejo de 1527.
- Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Santa Pola, Pág. 13.
  - Gonzálvez Pérez, Vicente. Santa Pola. Pág. 16.

- (42) - AME. Sala I. Armario 3. Libro de Concojos de 1528 (10 de julio), 1553 (24 de Febrero y 14 de Mayo).. 1538 (14 de Julio).
- Gonzálvez Pérez, Vicente. Op. cit. Pag. 17.
- (43) - López, L. y Maltés, J.D. Illice ilustrada. Década-VI, Capítulo I, Pags. 315 y 316.
- Martínez Morellá, Vicente. Artículo aparecido en "Información". Alicante, 27 de Febrero de 1966. -- "Carlos V visitó Tabarca en 1541". Reproducido por:
  - Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pags. 64 y 65.
- (44) - Sanz, Gaspar. Op. cit. Pags. 96 y 97.
- Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Elche. Pag. 171.
  - Gonzálvez Pérez, Vicente. Santa Pola. Pag. 17.
- (45) - Viciano, Martín de Op. cit. Segunda parte, familia de Cárdenas.
- Sanz, Cristóbal, Op. cit. Pags. 77 y 78
  - Mayans y Siscar, J.A. Op. cit. Pags. 209, y 210.
  - Ibarra Manzoni, Aureliano. Op. cit. Pag. 267.
  - Montero Pérez, Francisco. Op. cit. pag. 23.
  - Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pag. 13.
  - Gonzálvez Pérez, Vicente. Op. cit. Pags. 16-18.
- (46) - Gonzálvez Pérez, Vicente. Op. cit. pag. 17.
- (47) - Sanz, Cristóbal. Op. cit. Pags. 85-89.
- Ibarra Manzoni, Aureliano, Apuntes para escribir la historia de la villa de Elche. Tomo II folio 144 -- vuelto. Se encuentra en AME. Sala I. Armario 2.

- Gonzálvez Pérez, Vicente. Santa Fola. Pag. 18
- (48) - Bendicho, Vicente. Crónica de la Muy Ilustre Noble y Leal Ciudad de Alicante. Libro I, capítulo VIII. Año de 1640. Edición de 1960 del I.E. Alicantinos.
- Reproducido por Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pag. 12.
- (49) - Bendicho, Vicente. Op. cit. Libro I, capítulo VIII.
- Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pag. 13.
- (50) - AME. Cabildo de 1769. Sala I. Armario 4.
- Ibarra Ruiz, Pedro. Actas de Cabildos (1664-1815). Vol. III. En AME. Sala I. Armario 2.
- Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pags. 66 y 67.
- (51) - Gonzálvez Pérez, Vicente. Op. cit. pag. 21.
- (52) - AME. Cabildo de 1769. Sala I. Armario 4.
- Ibarra Ruiz, Pedro. Actas de Cabildos (1664-1815), Vol. III. En AME. Sala I. Armario 2.
- (53) - AME. Cabildo de 1770. Sala I. Armario 4.
- Ibarra Ruiz, Pedro. Op. cit. en (52).
- Gonzálvez Pérez, Vicente. Op. cit. Pag. 24.
- (54) - Ramos Folqués, Alejandro. Op. cit. Pág. 69.
- (55) - Ibarra Ruiz, Pedro. Cuestión de término para Santa Fola. Pag. 10 y 11.
- Ramos Folqués, Alejandro. Historia de Santa Fola. Pags. 23 á 26.
- (56) - Montero Pérez, Francisco. Op. cit. Pag. 22.

### 3.- LA PRIMITIVA TABARCA TUNECINA.

### 3.- La primitiva Tabarca tunecina.

- I.- SITUACION Y DOMINIO DE LA MISMA.
- II.- CAPTURA DE BARBA-ROJA Y DONACION A LOS GENOVESES.
- III.- COLONIA DE LOS LOMELLINI Y COMERCIO DEL CORAL.
- IV.- TRATADO CON CARLOS V EN 1538 Y RELACION CON EL REY DE TUNEZ.
- V.- DESARROLLO DEMOGRAFICO Y EMIGRACION A CARLOFORTE EN 1738.
- VI.- ATAQUE DEL REY DE TUNEZ Y ESCLAVITUD DE LA POBLACION EN 1741.

Tabarca se llama a una población de Túnez, junto a la frontera argelina, sita a 13 Km. al este de Cabo Rojo, a orillas del Mediterráneo. A 500 metros de ella se halla la isla de Tabarca, cerca de la desembocadura del Uad - El -- Kebir. La bahía de Tabarca, protegida al norte por la isla de este nombre, es un excelente fondeadero durante las épocas de calma, encontrando en ella abrigo las embarcaciones contra los vientos del suroeste.

Esta isla tiene 750 metros de longitud, 500 metros de ancho y su superficie es de 16 hectáreas (1).

En la antigüedad se la conoció por Thabarca, nombre de origen probablemente libio. Los cartagineses la utilizaron como refugio y la ciudad pasó a formar parte de la pro



vincia romana del Africa proconsular, Flinio (46 a. J. C.) la llamó oppidum civium romanorum y en la geographia de Ptolomeo aparece situada la ciudad de Tabarca (2) y acaso en época de Augusto pudo existir una colonia romana, ya que hay una inscripción que dice Colonia V. P. Iulia Thabracenorum e incluso han aparecido mosaicos con figuras campestres y mosaicos sepulcrales cristianos del siglo IV y V. Sabemos también que en el año 256 fué Sede Episcopal (3).

Pero su mayor importancia fué debida al convertirse la isla de Tabarca en emporio de la pesca coral por los genoveses, especialmente a partir del siglo XVI.

Apresado el pirata Dragut Barba Roja en aguas de Córcega, por galeras genovesas, para obtener su libertad, cedió a los genoveses la isla de Tabarca, con la facultad de edificar una torre para la defensa de sus habitantes y poder comerciar con trigo, cebada, cera, aceite, lana, cueros y cualquier otro producto de berbería, exento de derechos (4). Los Lomellini, Agustín, Francisco y Nicolás, señores de Pegli, aprovechando estas concesiones, decidieron utilizar el rico banco coralífero de la isla y condujeron a Tabarca la población necesaria para el desarrollo de las actividades pesqueras, traída principalmente de Pegli (5).

Carlos V en su campaña de Túnez (6), se apodera de la isla y estipula en 1540 una serie de condiciones para su arrendamiento ya que el Emperador había mandado construir un presidio para 500 hombres, fortificado y artillado. Co-

mo el mantenimiento hubiese sido gravoso, Carlos V concede el permiso de la pesca del coral a la familia Lomellini, - percibiendo un quinto del valor de la pesca y concediendo además una suma anual, a cambio de que los Lomellini mantuviesen el presidio y ondease en la isla la bandera española. En Abril de 1540, poco antes de la firma del arrendamiento, dos naves con 500 hombres, propiedad de Francisco Lomellini se dirigen a la isla a pescar coral, el flete de los dos barcos y artillería ha sido de 8.000 escudos, llevan además 50 barcas de pesca (7).

Una descripción de la isla en 1582 y su situación en ese momento nos dice: "Hay fortaleza principal, con bastiones de cal y piedras cocidas. Situada enfrente de Cerdeña a 120 millas de Callar /pudiera ser Cagliari/ y en el camino derecho está la isla de la Galira a 40 millas de Tabarca, la cual es casi península porque una punta casi toca tierra firme y un canal que hay en medio muchas veces está lleno de piedras, arena y tierra traída por el mar y se puede pasar a pié en cierto tiempo. Hay un rio enfrente de la isla. En la isla hacia tramontana se pueden recoger en tierra hasta diez bajeles de remo y poco menos hacia tierra firme. Por la parte del canal van las naos a cargar mercaderías. No hay puerto seguro si los bajeles no se cogen en tierra porque en verano principalmente los embates son tan recios que los bajeles no pueden echar el ancla sino pocos dias. Está la isla en medio del cabo de Bona hacia poniente, que guarda el golfo de Bona, de donde se va

a la dicha ciudad y hacia levante del cabo Serra que guarda puerto Farina, de donde se va a Bizerta, tiene de la parte de poniente a 25 millas a Mazacares donde hay un fuerte para seguridad de la pesca que allí se hace, a 5 millas hay un bastion francés y otras 5 millas del dicho cabo de Bona otro bastión mas antiguo de franceses. Hacia levante a 50 millas está el cabo Negro, donde se hace otra pesca y de donde está el dicho cabo Serra y en aquella parte no hay franceses.

Enfrente de esta isla en Berbería hay una llanura muy fértil y abundante, deshabitada de los moros. A veces vienen ganados a pacer allí y venden a los tabarquinos, cuernos, lanas, trigo y cebada y otras vituallas, esta llanura tiene de ancho 25 millas y de largo mas de 50. El lugar moro más cercano es Bugía, grande y abundante de bastimentos, muchas de ellas vienen a vender a Tabarca y está hacia levante. Esta isla está en poder de S. M. hace más de 40 años en tiempo de Don Fernando de Gonzaga para hacer allí solo pesca del coral, está arrendada a los Lomellini. La pesca del coral se hace en tres sitios, sobre la misma isla, a poniente sobre Mazacares y a levante sobre Cabo Negro. Hace pocos años unos franceses con el visto bueno del Rey de Argel; han levantado un bastión en el cabo de Bona y pescan coral y otro a 5 millas de Mazacares. El Rey de Argel de vuelta de la Goletta desaloja el bastión de Mazacares y los franceses viendo que está vacío lo toman. Los Lomellini en 1577 previo pago de 3.000 escudos, conciertan

con el Rey de Argel la vuelta de Mazacares, pero poco después es nuevamente arrebatado a los españoles. En la fortaleza de Tabarca suelen estar unos 70 soldados, aunque caben hasta 300. Hay muchas barracas donde residen los marineros, oficiales y mujeres, fluctúa su número según se envían barcos a pescar" (8).

El mantenimiento de la fortaleza y la colonia de pescadores de Tabarca, durante el siglo XVI, se convierte para los Lomellini en un fabuloso negocio con la comercialización del coral, que tiene gran demanda durante esta época y a la vez no tienen prácticamente competidores, así en 1584 fueron vendidos a Lisboa coral por importe de 10.000 ducados (9).

Periódicamente se renueva el asiento realizado entre la Corona Española y los Lomellini (10). En varios documentos, protestan los arrendados que el gobierno no abona con suficiente puntualidad la cantidad anual asignada para mantenimiento del presidio (11).

La proximidad de la costa tunecina y argelina, comienza a convertirse en un peligro, dado que la preponderancia económica que toma la isla, despierta la codicia de los árabes, así en 1556 el Rey de Argel profiere las primeras amenazas contra la isla (12), aumentadas y dirigidas por Francia, que no ve con buenos ojos el empuje comercial que la isla posee y trata de buscar una causa para neutralizarla aliándose con Túnez e incluso pescando en la jurisdicción tabarquina (13).

En 1570, tenemos noticias de varios ataques argelinos llevados a cabo sobre pescadores de la isla (14). Pero en el siglo XVIII se va a desarrollar la competencia con Francia, que con la base del bastión de Francia en la costa africana pretende monopolizar la pesca coralina en detrimento de Tabarca. Así en 1633 (15) el corsario francés Sansón Napollón intenta con un golpe de mano apoderarse de Tabarca, aunque el golpe falló finalmente, las insidias francesas no cesaron.

En las conversaciones mantenidas con Carlos V para el arriendo de la isla, el Emperador estipuló que un destacamento procedente de Cerdeña permanecería en Tabarca para su defensa, pero casi un siglo después se retira esta guarnición sustituyéndose por gente genovesa, la única condición convenida fue que el Gobernador Militar debía jurar fidelidad a España, (permanece un secretario encargado de controlar la pesca del coral para deducir un quinto del total como contribución a España, según se manifestaba en los asientos pactados). Habiendo partido el destacamento español, el rey de Túnez y Argel se armaban para tomar la isla los Lomellini que no tenían fuerzas suficientes para resistir, se declararon tributarios del Rey de Túnez y le comenzaron a pagar 500 piastras al mes, a condición de que el Rey reedificase un pequeño fuerte con cuatro cañones que se encontraba en la ciudad de Trabacca y mantener en ella 20 soldados para contener a los moros y defender a los tabarquinos, pagaron esta suma para obtener también la exclu

siva de la pesca del coral en el mar argelino (16).

A partir del siglo XVII comienza a decaer el comercio del coral, por estar el mercado mas saturado y existir una fuerte competencia con Francia, e incluso Argel empieza a pescar por cuenta suya agotando los bandos, esto hace que los Lomellini busquen una salida comercial con el vino y algunos productos agrícolas, pero el vino francés mas barato, acaba arruinando este negocio, por lo cual los Lomellini empiezan a instar al Rey para que se quede de nuevo con la isla, ya que las cargas económicas del mantenimiento del presidio y de la guarnición empiezan a ser gravosas para ellos, por tanto alegan a España que la isla está demasiado alejada de rutas y hay ataques corsarios, pero no encuentran el modo de como no agraviar al Rey y perder su honra, como si desmantelan la fortaleza, pues no ven claramente cuando se les vá a indemnizar lo que España les debe (17).

Puede decirse plenamente, que la burocracia española tendrá gran parte de culpa de los problemas, ya que en varios escritos, cartas y avisos que los Lomellini bien directamente o a través del Embajador español, se quejan de las cargas que recaen sobre ellos y piden se les abone la cantidad estipulada por España, que siempre se pagaba con bastante retraso. La lentitud en despachar los asuntos de Tabarca, en la Secretaría de Estado, desesperan una y otra vez a los arrendatarios que ven mermar sus ahorros y quieren desembarazarse de la responsabilidad de mantener la is

A comienzos de 1700 empiezan a advertirse en la isla signos de una gran decadencia, tanto que los Lomellini en 1718 proponen a España una retrocesión, pero sin ningún resultado. El notable decaimiento y rendimiento de los -- bancos coralíferos y por otra parte la limitada extensión de la isla, no podía satisfacer las exigencias de una población que se había desarrollado fuertemente (existían -- cerca de 2.000 habitantes).

Pero en 1736 Jacome Lomellini envía una carta al Gobierno español, informando sobre la proposición del Rey -- de Cerdeña para la admisión de 300 familias en la isla de San Pedro, situada cerca de la propia Cerdeña (18).

Carlos Manuel III, Rey de Cerdeña, en Junio de 1736 en una carta al Marqués de Rivarolo, virrey de Cagliari, -- anunciaba su disposición para la colonización y repoblamiento de aquellas tierras del reino que estuviesen des-- pobladas (19). Las buenas intenciones del Rey de Cerdeña, -- fueron canceladas por el misionero tabarquino padre Giovanini quién gestionó la concesión de la isla de San Pedro a los tabarquinos, ayudado por Agustín Tagliafico, Intendente de Tabarca, que a su vez elaboró un proyecto de -- colonización.

La grave estrechez económica en que se encontraba el gobierno de Cerdeña, podía hacer naufragar el proyecto, pero gracias a la ayuda económica del Marqués de la Guardia, D. Bernardino Genovés y Cerverlon, quién era patrón o due-

ño de la atunera de Fortoscuso, el proyecto se concluyó - felizmente el 20 de Julio de 1737 con la firma de la enfeundación, el contrato definitivo se estipularía en Cagliari tres meses después. En el contrato se determinaba el - pleno derecho del Marqués sobre la isla de San Pedro con título ducal, unido a la facultad de organizar y formar - pesqueras y almadrabas y pescar el coral. Se instalaba a los habitantes de Tabarca con subsidios relativos por dos años. Al Patrimonio Real le correspondía la construcción de las obras de defensa y protección de la nueva colonia y los colonos a su vez podían participar en la construcción de sus propias casas y ayudar a la erección del Fuerete y los Bastiones.

Otras disposiciones fueron establecidas en un contrato especial entre el Marqués y Agustín Tagliafico relativas al número de inmigrantes y algunos privilegios concedidos durante el primer año. En agradecimiento al soberano de Cerdeña, la nueva población adoptó el nombre de Carloforte (Carlos el Fuerte) (20).

El 22 de Febrero de 1738, un primer grupo de 86 personas se embarcan en la tartana del cagliaritano Pier Giraud, seguidos por el grueso de 100 familias (unas 350 -- personas) a las que se unieron 27 familias (79 personas) procedentes directamente de Liguria (21).

Mientras tanto en Tabarca cerca de 1.400 personas vivian angustiosamente pensando en la posibilidad de haber emigrado con sus hermanos. Pero he aquí que en una tarta-



na francesa apresada por el Rey de Túnez, se encontró una carta del Gobernador de Cabo Negro, en la que se instaba a la Compañía de Africa del Coral a comprar la isla a los Lomellini para establecer allí una plaza fuerte. En vista de tales noticias y creyendo el Rey que los tabarquinos eran cómplices de los franceses, manda alistar once galeones y ordena al Comandante de la expedición consiga con buenos modos atraer a los dos principales de la isla y -- que partiesen enseguida sin decir nada, aprovechando las relaciones de buena vecindad entre Tabarca y Túnez. Los tabarquinos pensaron que esto era un pretexto del Rey para conseguir un regalo, por lo que le envían una caja de coral, sin sospechar que el Rey trata de que los franceses no establezcan una plaza fuerte más peligrosa que la de Oran. El mismo Rey, con sus escuadras fué a Tabarca, quitó la bandera genovesa y puso la tunecina, reunió a los tabarquinos en la plaza de la marina y después de revisar a la gente, los desarmó, alistó por su nombre y -- los condujo a las galeras, saqueando la iglesia y poniendo en esclavitud a 840 personas entre hombres, mujeres y niños y los llevó a Túnez. Este hecho luctuoso ocurrió el 18 de Junio de 1741, el 18 de Agosto Cabo Negro fué saqueado y la población también esclavizada.

La fortaleza de Tabarca fue desmantelada y el material derruido fué arrojado al mar para cegar la separación entre la isla y el continente y con lo sobrante se edificó un pequeño castillo cerca de la isla (22).

A partir de aquí la historia de la isla se diluye, al quedar abandonada. Francia que en 1756 hace proposiciones al Rey de Túnez para su cesión, pero se le niega, igualmente el Rey trata de cederla nuevamente a los Lomellini quienes exigen que se reedifique la fortaleza que había sido suya (23).

Después de esto hay un intento de cesión al Piamonte. Giovanni Porcile, conocedor de los precedentes históricos de la isla propone al Piamonte la compra de la isla al Rey de Túnez en unas condiciones parecidas a las que se habían estipulado en tiempo de los Lomellini. Así Porcile en Julio de 1766, envía una carta a Giovanni Batta Giano, residente en Túnez para que le informe de la situación en que se encuentra la isla (24). Las miras del Piamonte son dar renombre al Reino, manteniendo posesiones mas allá de sus fronteras, además Tabarca por encontrarse enfrente de Cerdeña podía ser una perfecta avanzada africana contra cualquier ataque; en segundo lugar la posible riqueza coralina podía ser nuevamente utilizada.

Tras un intenso intercambio epistolar (25) el Reino sardo decide finalmente declinar la oferta, porque el mantenimiento de una guarnición (de unos 60 hombres) resultaría cara y como desconfían de la buena fé del Rey, consideran necesario mantener una guarnición. Por ello reunido el Supremo Consejo de Estado de Turin, determinan abandonar la proposición (26).

Para dar una somera idea de la población tabarquina -

podemos ver que en:

- 1540 . . . 500 hombres que salen de Génova (27).
- 1723 . . . 1000 personas (28).
- 1726 . . . 120 familias (29).
- 1732 . . . 300 personas (30).
- 1738 . . . 515 personas (unas 156 familias) emigran a  
Carloforte (31).
- 1740 . . . El Castillo de Grose (con 15 piezas de bronce, 2 de hierro y diferentes baluartes) tiene 1 Gobernador, distintos, cabos, 110 soldados, 6 artilleros, 2 iglesias de Agustinos, 2 molinos, 6 almacenes, armería con armas para 300, 1 aposento para pólvora y 2 - cisternas para agua de lluvia (32).
- 1741 . . . Son esclavizadas 840 personas por el Rey de Túnez (33).

- (1) - Ramos Folqués, Alejandro. La isla de Tabarca. Pag. 67.
- (2) - Ptolomaei, Claudii. Liber Geographiae cum tabulis et universali figura. Venecia, 1562.
- (3) - Vitale, Vito Antonio. Voz Tabarca en la Enciclopedia Italiana. Vol. XXXIII, Pag. 156.
- (4) - Tucci, Raffaele di. L' isola di Tabarca. Pag. 3.
- (5) - Alimonda, T, Aste, A y otros. Studio monográfico sulla città di Carloforte. Pag. 30.
- (6) - Muoni. Tunisi: Spedizione di Carlo V imperatore, 23 Maggio - 17 Agosto 1538.
- (7) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 1373, folio 226, Abril de 1540.
- (8) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 1416.
- (9) - Vitale, Vito Antonio. Op. Cit. Pag. 156.
- (10) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 1394.
- (11) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajos 1416 y 1417 - entre otros.
- (12) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 1385.
- (13) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 1389.
- (14) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 1400.
- (15) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 3591.
- (16) - Tucci, Raffaele di. Op. Cit. Pags. 3 y 4.
- (17) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 5622.
- (18) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 5622.
- (19) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 29.
- (20) - Alimonda, Aste y otros, Op. Cit. Pags. 30-32.
- (21) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 32.

- (22) - Tucci, Rafaelle di. Op. Cit. Pag. 4.
- (23) - Tucci, Rafaelle di. Op. Cit. Pag. 7.
- (24) - Tucci, Rafaelle di. Op. Cit. Pags. 7 y ss.
- (25) - Archivio di Stato di Cagliari, Segreteria di Stato,  
Serie I, Vols. 29, 45 y 299.
- (26) - Archivio di Stato di Torino, Sardegna, Registri dei  
Pareri del Sacro Supremo Real Consiglio di Stato, -  
vol. IV, Pags. 76-78.
- (27) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 1373, folio 226.
- (28) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 5622.
- (29) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 5622, Junta de  
Negocios Extranjeros.
- (30) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 5622.
- (31) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 32.
- (32) - A. G. S. Secretaría de Estado, legajo 5622.
- (33) - Tucci, Rafaelle di. Op. Cit. Pag. 4.

LA ISLA DE SAN PEDRO.

La Isla de San Pedro.

- I.- CONSTRUCCION DE LA CIUDAD DE CARLO-FORTE.
- II.- LA INVASION FRANCESA.
- III.- INCURSION BERBERISCA DE 1798 Y ESCLAVITUD.
- IV.- SEGUNDA INCURSION BERBERISCA Y REDENCION DE 1803.

La isla de San Pedro, está situada al Suroeste de Cerdeña, de la cual la separa un brazo de mar de cerca de 6 Km. - mientras que un breve canal de 4 Km. la divide de la vecina isla de San Antíoco. Tiene una extensión de  $51,3\text{km}^2$ . Está constituida de un bloque de rocas volcánicas ácidas, esencialmente liparitas y riolitas. La parte más elevada de la isla corresponde a la zona de centro y norte, con las elevaciones de Guardia dei Mori (211 m.) y Tortoriso (208 m.), en cambio la parte Sur está ocupada por una llanura. La altura media de la isla es de 73,5 m. (1).

Esta isla fué una antigua colonia fenicia, debido a su posición avanzada en el bajo Tirreno, conocida en la edad clásica con el nombre de Ieracon nesos y Accipitrum insula (isla del Gavilán). Durante muchos siglos fué punto de encuentro de naves procedentes tanto de Italia como del Oriente, en dirección a Occidente o de países africanos con dirección a Europa Mediterránea. El nombre de San Pedro le viene de una Antigua tradición que asegura que el Apóstol pasó por dicha isla. Más tarde sería un punto favorito de los corsarios. Aunque en la época de

dominio español se pensó en su colonización, no será hasta el siglo XVIII, por voluntad del Rey de Cerdeña, Carlos Manuel III, cuando se asiente su población (2). Enfeudada a D. Bernardo Genovés Cervillón, Marqués de la Guardia, comienza a ser habitada en 1738 (3), como hemos visto anteriormente.

A su llegada a la isla los nuevos colonos, se alojaron en su mayor parte en Portoscuso, otros sin embargo se instalaron en barracas de madera, en la misma isla de San Pedro, iniciándose las obras de edificación del nuevo poblado en un clima de gran optimismo y colaboración en el trabajo por parte de los nuevos colonos. Se construyó primeramente un fuerte defensivo, que fué dedicado a Carlos Manuel III. A continuación se levantó la casa del Duque, que comprendía también la sede del Consejo de la Comunidad y la iglesia parroquial, que fué dedicada a San Carlos, en honor del Rey (4).

Fué nombrado Augusto de la Vallée, como director de las obras, quién desempeñó su cargo con gran competencia y actividad, ayudado por el gran entusiasmo y trabajo de los colonos, lo que hizo que en menos de dos años se terminase la construcción del Castillo, las fortificaciones y las primeras casas - (5).

El 24 de Mayo de 1738, el Virrey de Cagliari toma en Portoscuso el juramento de fidelidad de la nueva población pronunciado por los nuevos delegados Carlofortinos, Agustín Tagliafico, Francisco Vacca, y Simón Rosso, concediendo además el Virrey el título de Conde de San Pedro a Agustín Tagliafi-



co, que había ejercido la función de Ministro de Justicia en Carloforte; el título fué ampliado, por voluntad real, a los yernos del citado Tagliafico, Nater Ciarella, Novarro, Rappallo y Giovanni Porcile (6).

Para la administración de la colonia y los intereses de la Comunidad se nombraron dos síndicos y cuatro consejeros - que formaban el Consejo de la Comunidad. En el primer Consejo de la Comunidad convocado por el Comisario Real y Tagliafico el 21 de Agosto de 1738, resultó elegido como primer - síndico D. Giobatta Segni. Posteriormente en Octubre de 1739 la administración ciudadana fué ampliada con el cargo de Capitán de Justicia, cargo para el que fué nombrado Agustín Tagliafico. En Enero de 1740 se crea el cargo de policía y vigilancia.

En Octubre de 1738, se reunió el primer Consejo con la delicada misión de establecer un reparto justo y equitativo de las tierras y hacer un reparto de los distintos lotes. Poco después se suscitó una rebelión de los colonos frente a - L. Bernardino, por no haber cumplido con las promesas que éste les hiciera en cuanto a las condiciones de la pesca; tras unas negociaciones ambas partes llegaron a un acuerdo mutuo (7).

En 1741, cuando la Tabarca tunecina es tomada, algunos de sus habitantes que no cayeron esclavos se refugiaron en - San Pedro. Giovanni Porcile, capitán de la marina real, del que anteriormente comentamos sus esfuerzos por conseguir la cesión de Tabarca al Reino del Piemonte, pero que finalmen-

te su decisión fué rechazada (8), fué el encargado de tratar el rescate de los esclavos tabarquinos. 121 llegaron en la primavera de 1750, un segundo grupo (unos 150) llegó en 1753 y otro pequeño grupo arribarían en 1755; un pequeño grupo de tabarquinos que quisieron volver a la primitiva isla, fueron reducidos a la esclavitud por los argelinos, dejando ya completamente desierta la isla (9). Será posteriormente Carlos III de España quién gestionará el rescate del resto de los cautivos en 1769, conduciéndolos a Alicante. Incluso en 1777, Porcile es enviado a Túnez para rescatar esclavos sardos (10).

En 1744, se realizó una nueva tentativa de colonización. Antonio Martín, natural de Niza, que se había establecido en la isla poco después de su fundación, trajo a 42 familias - provenientes del Piamonte, Toscana y Malta, estableciendo una pequeña villa al Sur de la isla, llamada villa Vitoria. Pero apenas si duró dos años el experimento debido a la heterogeneidad de la pequeña colonia y unida a una tierra poco fértil, hizo que una epidemia de malaria acelerase la evacuación de la villa (11).

El 20 de Abril de 1792, la Asamblea Nacional francesa declaró la guerra a Austria y en Julio del mismo año al Piamonte. Como consecuencia de esta declaración, se organizó la Expedición de Cerdeña.

El estamento militar de Cagliari ordenó que la pequeña guarnición de la isla fuese transferida a la isla de Cerdeña. Pero al poco de partir la guarnición, dos fragatas francesas llegaron a la isla y sin oposición ninguna toma-

ron posesión de la isla rebautizándola con el nombre de "Is-  
la de la Libertad". Los franceses difundieron una proclama,  
en la que afirmaban la plena soberanía del pueblo sardo que  
había sido liberado por ellos, ofreciéndoles, libertad, so-  
corro y paz. La pequeña isla de S. Antioco, contigua a San  
Pedro, fué tomada igualmente por los franceses (12). Pero -  
la ocupación francesa duró poco tiempo, ya que en Mayo de -  
1793, una flota española al mando de D. Francisco Borgia, -  
reconquista la isla para el Rey de Cerdeña. La dominación -  
francesa dejó apenas huella.

Pocos años después, en 1798, la isla de San Pedro se  
va a ver amenazada por incursiones berberiscas. El Consejo  
de la Comunidad de Carloforte en repetidas ocasiones había  
pedido refuerzos y ayuda al Gobierno de Cerdeña, ante los-  
reiterables ataques que venían sufriendo por parte de las -  
galeras tunecinas, por ello, le fué fácil al rais Mohamed -  
Rumeli dirigirse el 3 de Septiembre, sobre San Pedro y con  
un grupo de 500 corsarios tomar la isla y coger prisioneros  
a 933 personas (13). Se arrasó Carloforte, se saqueó y se -  
arrebato todo el botín que los invasores quisieron coger.  
Fueron conducidos a la Goletta y separados hombres y mujeres,  
Enviando varios mensajeros para negociar el posible rescate,  
pero las excesivas pretensiones del Rey, hacían que el precio  
del rescate fuese demasiado elevado.

Mientras, otras incursiones bárbaras fueron realizadas  
a la corte de Cerdeña y S. Antioco entre otros lugares, pero  
estas tentativas fueron fallidas y durarían hasta 1816.

Finalmente en 1803, los cautivos carlofortinos obtuvieron la liberación y pudieron regresar a su tierra.

Para no abarcar más, la historia de San Pedro y Carloforte, vamos a dar un breve resumen demográfico de esta isla italiana.

- 1738 - - - 515 personas emigran de Tabarca a San Pedro (14).
- 1742 - - - 1000 habitantes (15).
- 1744 - - - 42 familias de Piamonte, Toscana, y Malta, emigran a Carloforte (16).
- 1750-55- - 351 Liberados de Túnez van llegando a la isla (17).
- 1795 - - - 2000 habitantes (18).
- 1798 - - - 933 habitantes son esclavizados por los tunecinos (19).
- 1844 - - - 3215 habitantes.
- 1871 - - - 4815 habitantes.
- 1901 - - - 7693 habitantes.
- 1931 - - - 7817 habitantes (20).
- 1970 - - - 7000 habitantes (21).

- (1) - Taricco, M. Geologia del foglio Isola S. Pietro - Campo Sperone en Boll. Comil, Geol. 1934.  
- Idem. L' isola di San Pietro - Atti del XII Congr. - Geograf. Ital. Cagliari 1935.
- (2) - Ciasca, Raffaele. Momenti della Colizzazione in Sardegna nel sec. XVIII. En Annali Facol. Lettere Univ. Cagliari I. Pagina 15 e segg.
- (3) - Ciasca, Raffaele. Voc Carloforte en la Enciclopedia Italiana. Vol. IX, pag. 66.
- (4) - San Filippo, Amat di. Delle colonie in Sardegna. Cagliari, 1867.
- (5) - Vinelli, M. Un episodio della colonizzazione in Sardegna. Cagliari, 1896.
- (6) - Manno A. Storia moderna della Sardegna, Vol. III. Casolago 1811.
- (7) - Alimonda, Aste y otros. Studio monográfico sulla città di Carloforte, Pag. 33 y 34.
- (8) - Tucci, Raffaele di. L' isola di Tabarca. Pags. 7 y 11.
- (9) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 35.
- (10) - Archivio di Stato in Cagliari, Segreteria di Stato, serie I, vol. 299.
- (11) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 36.
- (12) - Manno, A. Op. Cit. Vol. III.
- (13) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pags. 42 y 43.
- (14) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 32.
- (15) - Ciasca, Raffaele. Voz Carloforte en la Enciclop. Italiana. Vol. IX. Pag. 66.

- (16) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 36.
- (17) - Alimonda, Aste y otros. Op. Cit. Pag. 35.
- (18) - Almagia, Roberto. Voz San Pietro en la Enciclopedia Italiana. Vol. XXX. Pag. 748.
- (19) - Véase llamada (13).
- (20) - Las cifras de 1844 hasta 1931 tomadas de Almagia, Roberto, en la voz San Pietro de la Enciclopedia Italiana, volumen XXX, Pag. 748.
- (21) - Associazione pro loco Carloforte. Carloforte. Ente - provinciale per il Turismo.

LA ISLA DE NUEVA TABARCA

4.- Aspecto de la Edad Moderna.

#### 4.- Aspecto de la Edad Moderna.

I.- REDENCION DE LOS TABARQUINOS.

II.- CONSTRUCCION DEL POBLADO DE NUEVA TABARCA.

III.- ASENTAMIENTO Y MATRICULA DE LOS NUEVOS COLONOS.

Tras el planteamiento histórico anterior, que amplía y complementa la serie de vicisitudes que los tabarquinos han pasado, vamos a analizar mas de cerca los acontecimientos relativos a su asentamiento en la Isla Alicantina.

En 1750, Frey Bernaro de Almanaya (1) escribe unas -  
certas al Rey, exponiéndole la triste situación en que se  
hallan los cautivos de Túnez y Argel.

La idea de colonización de Sierra Morena, iniciada -  
por el Conde de Arende en 1767, Colonias que alcanzaron en  
general un notable progreso (2), dieron pié a considerar  
la posibilidad de rescatar a los tabarquinos que seguían  
prisioneros en Túnez y Argel, movidos en parte por haber  
sido la isla posesión española y en parte por la campaña -  
montada para el rescate de los prisioneros que Génova y  
el Piemonte principalmente habían desarrollado.

Así pues, la orden de la Merced (3) fué la encargada  
de gestionar el rescate de los prisioneros, estas gestio-  
nes comenzaron el 14 de Octubre de 1768 y duraron hasta -  
el 8 de Diciembre del mismo año, por medio del religioso



mercedario P. Fray Juan de la Virgen. El número de rescatados fué de 566 más 309 tabarquinos. Por cada tabarquino se pagó un rescate equivalente a unas 1.200 pesetas (4).

Con respecto al número de tabarquinos hay algunas fluctuaciones. Eleuterio Rico, el que fuera cura ecónomo de Tabarca en 1879, en una copia sacada de la primera hoja del libro 1º de Bautismos de la Parroquia de Tabarca (5) dice que fueron conducidos 394 liberados, mientras -- que V. Martínez Morellá en la transcripción de la matrícula de los tabarquinos asentados da el número de 311 (6), cifra más exacta que corroboran Viravens, Montero y Ramos, respectivamente (7), pues suponiendo que varios de los -- llegados muriesen, es demasiada alta la cifra de mortalidad, pues incluso, en la citada matrícula de los tabarquinos, se especifican 12 personas que murieron a su llegada a Alicante.

Conseguido el rescate, son conducidos a Alicante en navíos españoles al mando de D. José Díaz Veañes que llegan a esta ciudad el 19 de Marzo de 1769.

Fué el propio Conde de Aranda, quién hace ver al Monarca el interés de elegir Alicante como punto donde aglutinar a los ceutivos y coincidiendo que procedían de la -- antigua Tabarca, se piensa en instalarles en la abandonada Isla Plana, considerando también que la isla se utilizaba como avanzada para ataques a la costa, el asentamiento de una población estable resolvería aquél problema (8). Por lo cual se encarga al ingeniero D. Fernando Méndez, -

Coronel de Infantería, el proyecto de edificación del nuevo poblado. Aprobado el plano de las obras, se nombró una Junta para la administración de éstas, compuesta por el Excmo. Sr. D. Guillermo Baillencourt, Conde de Baillencourt y Gobernador de esta plaza, el ingeniero D. Fernando Méndez y D. Juan Antonio Aguilar y Figueras, Contador de la Ciudad de Alicante (9).

Las obras se inician con rapidez; para facilitar -- las cosas, se extrajo piedra de la propia isla, de una -- cantera que se abrió al efecto al Oeste de la isla, teniendo dos ventajas el ahorro del transporte marítimo y la agilización del acarreo de la piedra.

El 21 de Febrero de 1769, el Conde de Aranda ordena se efectúe la matrícula de los redimidos con expresión de nombres, apellidos, fecha de nacimiento y estado (10) de los excautivos, que son alojados en un primer momento en el antiguo Colegio de la Compañía de Jesús de Alicante.

En Abril de 1770 se encontraban terminadas muchas -- casas en la isla, y por orden de Carlos III pasaron a colonizarla. En este año las familias tabarquinas, que se encontraban en Alicante. La isla recibió el nombre de Nueva Tabarca, en recuerdo de la primitiva isla de donde procedían los excautivos. De las 125 casas construídas 92 fueron ocupadas por los redimidos que integraron los gremios de pescadores, paleros, tejedores y toneleros (11).

Un primitivo oratorio que se había hecho al comenzar las obras, se amplió a Iglesia que fué bendecida el 7 de

Diciembre de 1770, el día siguiente se celebró solemne Misa en memoria del segundo aniversario de la redención de los tabarquinos. Aceptaron a San Pedro y San Pablo, como patronos y la Inmaculada Concepción como patrona de la isla.

El poblado de la isla quedó fortificado con murallas, baterías, castillo y baluartes, se hicieron casas para los colonos, bóvedas subterráneas para pertrechos de guerra, cuarteles, caballerizas, una iglesia, una casa para el Gobernador de la plaza y para el Ayuntamiento en el caso de tenerlo la isla que fué elevada a la categoría de Ciudad, un lavadero, cisternas para recoger agua de lluvia, almacén para esparto, una tahona, un horno para cocer el pan y otros para la cal y el yeso y se proyectó un varadero para sacar a tierra las redes del pescado y con facilidad barcos, galeotas y bajeles.

Carlos III les concedió una serie de privilegios y exenciones, eximiéndoles del servicio de las armas y del pago de los impuestos directos e indirectos a que estaban sujetos los pueblos de la Monarquía, el Rey encomendó el mando de la isla a un Gobernador de corta graduación militar, destinando algunas tropas para defensa de la plaza(12).

"Haviendo juzgado conveniente, y preciso para en lo sucesivo, que verificado el arribo a esta ciudad, de los Tabarquinos que de orden del Rey han sido rescatados y can-  
geados en Argel, se forme un Libro en folio en el que con toda distinción de Nombres, apellidos, edades y estado,

se estiende una puntual Matricula de las personas de am--  
 bos sexos de que constare cada Familia, incluyendo en ella  
 los que ya se hallen en esa ciudad, y arribaron a la de -  
 Cartagena, conducidos por el Padre Redentor Fray Juan de  
 la Virgen, i en los navios del Rei de mando de don Joseph  
 Díaz veanes; Prevengo a Vs. cuide de que así se egecuté con  
 toda claridad y distinción que corresponde; a fin de que -  
 en todo tiempo se pueda venir en conocimiento, sin confu-  
 sión alguna del número de familias, que han sido admiti--  
 das para la Población de la nueva colonia de la Isla Plana  
 de San Pablo y Personas de que se compone cada una, para  
 los que combrendra también tener presente el Libro, ó, --  
 asientos que tuviese el Párroco y Governador del mismo --  
 pueblo Tabarquino, que deven venir también rescatados, y -  
 tomar de ellos las noticias que puedan ser conducentes al  
 mismo intento; deviendo Vs. hacer poner por caveza del --  
 mismo Libro este orden para que siempre conste, y que su  
 información sea en términos que pueda hacer féé bien en--  
 tendido de que este Libro se colocara después a su tiempo  
 en el Archivo de la Nueva Población., quedando otre copia  
 auténtica de él en el del Ayuntamiento de esta ciudad pa-  
 ra los fines a que pueda combenir; Y de haverse practica-  
 do así me dará Vs. aviso. Dios guarde a Vs. muchos años.  
 Madrid 21 de Febrero de 1769. El Conde de Aranda.- Sr. --  
 Conde de Baillencourt.

Es copia a la leído de la original que queda en el -  
 Archivo de la Plaza de San Pablo.- Baillencourt, rubricado.

Don Guillermo de Paillencourt, conde de Baillencourt, Teniente general de los Reales Ejércitos, Comendador de Auñón i Berlinches en la orden de Calatrava, Gobernador - Político i Militar de la ciudad de Alicante, i Jurisdicción; Juez Superintendente Subdelegado de las Aduanas, Rentas - generales, Agregadas, y de las Reales Rentas del Tabaco y Correos; y comisionado de orden de S.M. para las Reales -- obras de la Nueva Tabarca.

Certifico: que aviendo en consecuencia de la Carta orden i cedente del excmo. Sr. Conde de Aranda, su fecha -- veinte i uno de Febrero de este año procediendo a la ejecución de los particulares que contiene, relativos a las Familias Tabarquinas sobre que se dirige; tomando después de su arribo a esta ciudad para la correspondiente, así -- del Párroco y Gobernador del referido Pueblo Tabarquino, como de los mismos naturales con la reserva i separación -- oportuna para acreditar la identidad en las confrontaciones, uniformidad de los nombres i Linages, número de individuos, respectivos estado i sus edades para los efectos prescri-- tos en dicha Superior orden que va colocada por cabeza del presente Libro: Ha resultado su averiguación i certidumbre en la conformidad siguiente."

La matrícula de los tabarquinos que consiguientemente pasaron e poblar la isla, fueron:

#### NUMERO DE FAMILIAS

I.- D. JUAN BAUPTISTA RIVEROLA Cura Párroco del Pueblo de Tabarquino, nació en Cháverri en 15 de Julio de 1699.

D. Juan Leoní Gobernador, que fué de la antigua Tabarca, nació en la misma, en 5 de Febrero del año 1696.

Ursola Luchora, su mujer, nació en la antigua Tabarca en 25 de Mayo de 1731.

Angela, hija, nació en la antigua Tabarca, en 25 de Mayo de 1731.

Brígida, hija, nació en la antigua Tabarca, en 2 de -  
Abril de 1735.

Pesqual, hijo, nació en la antigua Tabarca en 8 de Díciembre de 1737.

II.- JOSEPH SALES Theniente de Gobernador nació en la an-  
tigua Tabarca en doce de Mayo del año mil setecientos  
trece.

Paula Mendrise, su mujer, nació en Génova en veinte y  
uatro de Marzo mil setecientos once.

Blanca, hermana de ésta, nació en Génova en ocho de -  
Marzo mil setecientos doce.

Francisca, también hermana, nació en Génova en veinte  
de Septiembre mil setecientos trece.

Juana, hermana de las mismas, nació en Génova en vein  
te y cuatro de Julio mil setecientos y diez.

III.- MAGDALENA SALY nació en la antigua Tabarca en seis -  
de Abril mil setecientos veinte y nueve.

Angela, hija, nació en Túnez en cuatro de Mayo mil se  
tecientos cincuenta y uno.

Nicolasa, hija, nació en Túnez en cuatro de Marzo de -  
mil setecientos treinta y cinco.

Agustín, hijo, nació en Túnez en veinte y dos de Agosto mil setecientos cincuenta y dos.

Magdalena, hija, nació en Argel en quatro de Mayo mil setecientos cincuenta y ocho.

María, hija, nació en Argel en cinco de Octubre de mil setecientos sesenta y dos.

Joseph, hijo, nació en Argel en catorce de Febrero mil setecientos sesenta y ocho.

Inocencia Sally, cuñada de dicha Magdalena, nació en la antigua Tabarca en seis de Junio mil setecientos - seis.

Juana, hermana de ésta, nació en la antigua Tabarca en veinte y ocho de Febrero del año mil setecientos veinte y seis .

IV.- PHELIPE UTRERA nació en Ayacho, Córcega, en seis de Agosto mil setecientos veinte y dos.

Cathalina Ferrandi, su muger, nació en la antigua Tabarca en quatro de Mayo de mil setecientos treinta y uno.

Magdalena, hija, nació en Argel en ocho de Abril mil setecientos cincuenta y siete.

V.- ANGELA MARIA FERRANDI, viuda, nació en la antigua Tabarca en dos de Julio del año mil setecientos veinte y uno.

Luis, hijo, nació en Argel en veinte y cinco de Agosto de mil setecientos, cincuenta y nueve.

Agustín, hijo, nació en Argel en veinte quatro de Mayo

mil setecientos sesenta y uno.

Antonio, hijo, nació en Argel en trece de Junio mil -  
setecientos sesenta y siete.

VI.- BENEDICTA ACHENA, viuda, nació en la antigua Tabarca  
en 26 de Julio de 1736.

María, hija, nació en Túnez en trece de Marzo del año  
mil setecientos cincuenta y cinco.

VII.- JOSEPH COLOMBA nació en la antigua Tabarca en trece  
de Marzo mil setecientos diez y seis.

Peregrina Belanda, su mujer, nació en la antigua Tabar  
ca en nueve de Mayo mil setecientos veinte y seis.

Cathalina, hija, nació en Tunes en veinte y cinco de  
Noviembre mil setecientos cincuenta y cuatro.

Magdalena Capriata, Sobrina de los expresados, nació  
en Túnez en diez y seis de Agosto de mil setecientos  
treinta y seis.

Benedicta, también hija de D. Joseph Colomba, nació -  
en Túnez en veinte y cuatro de Diciembre mil setecien  
tos cincuenta y cinco.

VIII.- ESTEVAN BUZO nació en la antigua Tabarca en veinte  
y seis de Enero mil setecientos treinta y seis.

Cathalina Capriata, su mujer, nació en la antigua Ta  
barca en veinte y cinco de Noviembre de mil setecien  
tos treinta y siete.

IX.- BARTHOLOME FERRANDI nació en la antigua Tabarca en -  
veinte y cuatro de Agosto del año mil setecientos uno.  
Petronila Opiso, su mujer, nació en la antigua Tabar



ca en veinte nueve de Julio del año mil setecientos catorce.

X.- NICOLAS PITALLUGA nació en la antigua Tabarca en seis de Diciembre del año mil setecientos treinta y uno. Paula Capriata, su mujer, nació en la antigua Tabarca en veinte y seis de Julio del año mil setecientos treinta y nueve.

Magdalena, hija, nació en Argel en veinte y dos de Agosto mil setecientos sesenta y dos.

XI.- FRANCISCA CAPRIATA, viuda, nació en la antigua Tabarca en quatro de Octubre mil setecientos diez y seis. Joseph, hijo de ésta, nació en Túnez en diez y ocho de Marzo de mil setecientos quarenta y seis.

XII.- JOSEPH RUSO nació en la antigua Tabarca en veinte de Marzo mil setecientos treinta y uno. María Rumba, su muger, nació en la antigua Tabarca en quince de Agosto mil setecientos treinta y siete. Juan Bautista, hijo, se presentó después del rescate general: Nació en Túnez en veinte y quatro de Julio mil setecientos cincuenta y cinco.

Angela, hija, nació en Túnez en dos de Julio mil setecientos cincuenta y tres.

Bartholomé, hijo, nació en Argel en veinte y quatro de Agosto mil setecientos cincuenta y quatro.

XIII.- LORENZA LUCHORA, viuda, nació en la antigua Tabarca en diez de Agosto de mil setecientos treinta y quatro. Cathaline, hija, nació en Túnez en diez de Septiembre

mil setecientos cincuenta.

107

Theresa, hija, nació en Túnez en primero de Noviembre mil setecientos cincuenta y quatro.

María, hija, nació en Túnez en quince de Abril mil setecientos cincuenta y cinco.

Nicolás, hijo, nació en Argel en veinte y cinco de Octubre mil setecientos sesenta y uno.

XIV.- LELIA SELE, viuda de Bartholomé Ferrara, nació en la antigua Tabarca en diez y ocho de Septiembre mil setecientos once.

Nicolás, hijo nació en la antigua Tabarca en veinte y cinco de Agosto mil setecientos treinta y uno.

Joseph, hijo, nació en la antigua Tabarca en diez y siete de Marzo de mil setecientos treinta y nueve.

XV.- BERNARDO RUSSO, nació en la antigua Tabarca en catorce de Junio mil setecientos diez y seis.

Magdalena Ferrara, su muger, nació en la antigua Tabarca en veinte y dos de Julio del año mil setecientos treinta y seis.

Joseph, hijo, nació en Argel en diez y nueve de Marzo mil setecientos sesenta.

XVI.- ANDRÉS MARCENARO. Murió después de su arribo a esta Ciudad.

Paula, su muger, igualmente murió después de su arribo.

XVII.- JOSEPH MORINO, nació en Génova en diez y siete de Enero mil setecientos trece.

Gerónima Luchora, su muger, nació en la antigua Taberca en catorce de Agosto mil setecientos veinte y tres.  
Theresa, hija, nació en Túnez en quince de Marzo mil setecientos cincuenta y tres.

XVIII.- MANUEL JACOVINO, nació en la Bastia Reyno de Córcega en veinte y cinco de Diciembre de mil setecientos veinte y seis.

Magdalena Luchora, su muger, nació en la antigua Tabarca en doce de Agosto mil setecientos veinte y siete.

María, hija, nació en Túnez en veinte y cinco de Marzo mil setecientos cincuenta y tres.

Alexandrina, hija, nació en Argel en cinco de Marzo - mil setecientos sesenta y tres.

Paula, hermana de la muger, nació en la antigua Taberca en veinte y nueve de Junio mil setecientos treinta y cinco.

XIX.- JUAN BAUPTISTA NOLI murió después de su arribo a -- esta Ciudad.

Magdalena Sevesco, viuda del expresado Noly, nació en la antigua Tabarca en quatro de Octubre de mil sete-- cientos treinta y cinco.

Lorenzo, hijo, nació en Túnez en diez de Agosto de -- mil setecientos cincuenta y uno.

Nicolés, hijo, nació en Argel en seis de Diciembre de mil setecientos cincuenta y ocho.

Antonio, hijo, nació en Argel en trece de Junio de mil

setecientos sesenta y tres.

- XX.- ROSALIA MOINARE, viuda, nació en la antigua Tabarca en quatro de Agosto del año mil setecientos siete.
- María, hija, nació en la antigua Tabarca en veinte y cinco de Agosto del año mil setecientos treinta y uno.
- Juan Bautista, marido de la expresada María, nació en la antigua Tabarca en veinte y cinco de Junio de mil setecientos veinte y siete.
- XXI.- ANASTASIA PELERANA, viuda, nació en la antigua Tabarca en treinta y uno de Diciembre mil setecientos once.
- María, hija, nació en la antigua Tabarca en quince de Julio mil setecientos treinta y ocho.
- Joseph Damiele, sobrino, nació en Túnez en diez y ocho de Marzo de mil setecientos cincuenta y seis.
- XXII.- LUCAS BURGUERO nació en la antigua Tabarca en quatro de Marzo mil seiscientos ochenta y cuatro.
- Andrés, hijo, nació en la antigua Tabarca en ocho de Abril mil setecientos veinte y cinco.
- Benedicta Romba, muger de dicho Andrés, nació en la antigua Tabarca en 27 de Septiembre 1729.
- Angela, hija de éstos, nació en Túnez en cinco de Mayo del año mil setecientos cincuenta y cuatro.
- Nicolás, hijo, nació en Argel en diez y seis de Mayo de mil setecientos sesenta.
- Magdalena, hija, nació en Argel en quatro de Febrero de mil setecientos sesenta y cuatro.

Cathalina, hija, nació en Argel en diez y seis de Diciembre de mil setecientos sesenta y seis.

XXIII.- JAQUINO PERFUMIO nació en la antigua Tabarca en -- veinte y cinco de Julio del año mil setecientos veinte y cinco.

Joseph, hijo, nació en Argel en veinte y seis de Abril del año mil setecientos cincuenta y siete.

XXIV.- FRANCO BURGERO nació en la antigua Tabarca en cuatro de Octubre del año mil setecientos veinte y dos.

Lucía Leoni, su muger, nació en la antigua Tabarca en seis de Septiembre mil setecientos veinte y nueve.

Lucas, hijo, nació en Túnez en catorce de Octubre de mil setecientos cincuenta.

Constantino, hijo, nació en Argel en veinte y dos de Noviembre mil setecientos cincuenta y siete.

Antonio, hijo, nació en Argel en trece de Junio mil setecientos cincuenta y nueve.

Pedro, hijo, nació en Argel en veinte y nueve de Julio de mil setecientos sesenta y dos.

Salvador, hijo, nació en Argel en veinte y cinco de Diciembre del año mil setecientos sesenta y quatro.

XXV.- JOSEPH LUCIFORO nació en la antigua Tabarca en seis de Mayo del año mil setecientos treinta y tres.

Ana María Chipolina, su muger, nació en la antigua Tabarca en veinte y ocho de Febrero del año mil setecientos treinta y quatro.

María, hija, nació en Argel en seis de Febrero mil se

tecientos cincuenta y seis.

Martín, hijo, nació en Argel en veinte y cinco de --  
Abril mil setecientos cincuenta y ocho.

María Rosa, hija, nació en Argel en veinte y seis de  
Octubre de mil setecientos sesenta y tres.

Bartholomé, hijo, nació en Argel en veinte y seis de  
Octubre de mil setecientos sesenta y seis.

Francisco Luchoro, tío de éstos, nació en la antigua  
Tabarca en quatro de Octubre mil setecientos treinta  
y siete.

XXVI.- BARTHOLOME PUZO, viudo, nació en la antigua Tabar-  
ca en veinte y quatro de Agosto mil setecientos dos.

Nicolás, hijo, nació en la antigua Tabarca en seis de  
Noviembre de mil setecientos treinta y ocho.

Agustín, hijo, nació en Túnez en veinte y cinco de --  
Agosto mil setecientos quarenta y siete.

XXVII.- JUAN BAUTISTA RUZO nació en la antigua Teberca -  
en veinte y quatro de Junio mil setecientos diez y --  
seis.

Angela María Pelerana, su muger, nació en la antigua Ta  
barca en dos de Julio mil setecientos treinta y cinco.

Bartholomé, hijo, nació en Túnez en catorce de Abril  
mil setecientos cincuenta y uno.

Antonio, hijo, nació en Túnez en catorce de Febrero -  
mil setecientos cincuenta y quatro.

Cathalina, hija, nació en Argel en treinta y uno de  
Mayo mil setecientos cincuenta y seis.



XXVIII.- JOSEPH MARIA MONTECATINI nació en la Bastia, Reyho de Córcega, en ocho de Marzo mil setecientos -- diez y seis.

Benedicta Achena, su muger, nació en la antigua Tabarca en seis de Noviembre del año mil setecientos veinte y seis.

Salvador, hijo, nació en Túnez en ocho de Marzo mil - setecientos cincuenta.

María, hija, nació en Túnez en ocho de Mayo mil setecientos cincuenta y dos.

Rosales, hija, nació en Argel en diez y siete de Enero mil setecientos cincuenta y nueve.

Roque, nació en Argel en diez y seis de Agosto mil setecientos sesenta y dos.

Marta, hija, nació en Argel en veinte y ocho de Mayo mil setecientos sesenta y dos.

Marta, hija, nació en Argel en veinte y ocho de Mayo - mil setecientos sesenta y quatro.

Francisco, hijo, nació en Argel en quatro de Mayo mil setecientos cincuenta y siete.

Pedro, hijo, nació en Argel en veinte y cinco de Enero mil setecientos sesenta y siete.

XXIX.- MARGARITA BUZA, viuda, nació en la antigua Tabarca.

María, hija, nació en la antigua Tabarca en veinte y dos de Mayo mil setecientos veinte y nueve.

María Gracia, hija de ésta, nació en Túnez en ocho de Febrero de mil setecientos cincuenta y quatro.

Bartholomé, hijo de la misma, nació en Argel en veinte y cuatro de Agosto del año mil setecientos sesenta. Agustín, hijo, nació en Argel en seis de Enero de mil setecientos sesenta y dos.

Nicolás, hijo, nació en Argel en seis de Octubre mil setecientos sesenta y siete.

XXX.- PEDRO MILELIRE nació en Bonifacio, Reyno de Córcega, en veinte y nueve de Junio mil setecientos veinte y uno.

Blanca Cherra, su muger, nació en la antigua Tabarca en dos de Marzo mil setecientos treinta y cinco.

Magdalena, hija, nació en Argel en trece de Agosto -- mil setecientos sesenta y dos.

Celestina, hija, nació en Argel en once de Septiembre mil setecientos sesenta y seis.

Agustín Cherra, cuñado, nació en la antigua Tabarca en veinte y quatro de Agosto mil setecientos treinta y nueve.

XXXI.- PEDRO BUEQUERO nació en la antigua Tabarca en -- veinte y cinco de Enero mil setecientos diez y nueve. Geromina, su muger, murió después de su arribo a esta ciudad.

Peregrina, su hija, nació en Túnez en catorce de Junio mil setecientos cincuenta.

XXXII.- FRANCISCO LUCHORO nació en la antigua Tabarca en quatro de Octubre mil setecientos once.

Cathalina Perfumo, su muger, nació en la antigua Tabar



ca en veinte y ocho de Octubre de mil setecientos veinte y siete.

Brígida, hija, nació en Túnez en ocho de Enero mil setecientos cincuenta.

Francisca, hija, nació en Túnez en ocho de Enero mil setecientos cincuenta.

Pasqual, hijo, nació en Argel en primero de Noviembre mil setecientos setenta y tres.

XXXIII.- FRANCISCO CARROSINO nació en la antigua Tebarca en diez y siete de Febrero mil setecientos catorce.

María Ruse, su muger, nació en Génova en quatro de -- Enero mil setecientos veinte y quatro.

Cristina, hija, nació en Túnez en veinte de Abril mil setecientos cincuenta y uno.

Cayetano, hijo, nació en Túnez en nueve de Abril de - mil setecientos cincuenta y dos.

María Ysabel, hija, nació en Túnez en diez y nueve de Noviembre mil setecientos cincuenta y tres.

XXXIV.- JOSEPH RUSO DE CARROSINO nació en la antigua Tebarca en diez y ocho de Marzo de mil setecientos veinte y ocho.

Cathalina Burgero, su mujer, nació en Túnez en veinte y cinco de Noviembre del año mil setecientos quarenta y seis.

XXXV.- BARTHOLOME CAPRIATA, viudo, nació en la antigua Tebarca en veinte y quatro de Agosto mil setecientos veinte y uno.

Magdalena Rumba, su muger. Murió después de haber llegado a esta Ciudad.

Antonio, hijo, nació en Túnez en veinte de Febrero mil setecientos cincuenta y tres.

Juan Bautista, hijo, nació en Argel en veinte y dos de Enero mil setecientos sesenta.

Margarita, hija, nació en Argel en seis de Julio mil setecientos sesenta y seis.

XXXVI.- JOSEPH BURCERO nació en la antigua Tabarca en diez y nueve de Marzo mil setecientos diez y nueve.

María Belanda, su muger, nació en la antigua Tabarca en veinte y cinco de Agosto mil setecientos veinte.

Agustín, hijo, nació en Túnez en ocho de Diciembre -- mil setecientos cincuenta y cinco.

XXXVII.- PEDRO BUZO, murió después de su arribo a ésta.

Ana María Burgera, viuda del expresado, nació en la -- antigua Tabarca en veinte y seis de Junio mil setecientos treinta y seis.

Cathalina, hija, murió en la Plaza de San Pablo.

Theodora, hermana de Ana María, pasó con permiso del Excmo. Sr. Conde de Aranda, a la Ysla de San Pedro.

Paula, también hermana, se confirió al mismo destino en conformidad de orden del mismo.

XXXVIII.- CAMILO LEONI nació en la antigua Tabarca en -- treinta de Noviembre mil setecientos veinte y tres.

Agueda Candulfo, su muger, nació en la antigua Tabarca en seis de Septiembre del año mil setecientos treinta.

Antonio, hijo, nació en Túnez en ocho de Diciembre mil setecientos cincuenta y dos.

XXXIX.- ANGELA PERFUMO, viuda, nació en la antigua Tabarca en dos de Agosto del año mil setecientos once.

Juan Bautista, hijo, nació en la antigua Tabarca en veinte y quatro de Junio de mil setecientos veinte y nueve.

XL.- ANTONIO LEONI, nació en la antigua Tabarca en seis de Mayo de mil setecientos ochenta y uno.

Cathelina Romba, su muger, nació en la antigua Tabarca en catorce de Mayo mil setecientos seis.

Joseph, hijo, nació en la antigua Tabarca en diez y nueve de Febrero mil setecientos treinta y ocho.

Benedicta, hija, muger de Nicolás Marcenaro, que existe cautivo en Argel, nació en la antigua Tabarca en ocho de Mayo mil setecientos veinte y nueve.

Agustín, hijo de éstos, nació en Túnez en treinta de Noviembre de mil setecientos veinte y cinco.

Rosalía, hija, nació en Túnez en dos de Marzo mil setecientos cincuenta y siete.

Ana, hija, murió después de su arribo a esta Ciudad.

María, hija, nació en Argel en ocho de Junio mil setecientos sesenta y siete.

XLI.- FERNANDO BALACA nació en la antigua Tabarca en once de Noviembre mil setecientos veinte y uno.

Magdalena Perfume, su muger, nació en la antigua Tabarca en veinte y dos de Abril de mil setecientos vein

te y ocho.

117

Magdalena, madre de Bernardo, nació en la antigua Tabarca en dos de Febrero de mil setecientos once.

XLII.- MARIA COLUMBA, viuda, nació en la antigua Tabarca en ocho de Diciembre mil setecientos once.

Agustín, hijo, nació en Túnez en veinte y cinco de Agosto mil setecientos cincuenta y uno.

Benedicta, hija, nació en la antigua Tabarca en catorce de Septiembre mil setecientos treinta y ocho.

Cathalina, hija, nació en la antigua Tabarca en cuatro de Mayo mil setecientos quarenta.

Nicolás Biso, viudo. Pariente de éstos, nació en Túnez en seis de Abril mil setecientos quarenta y cuatro.

XLIII.- VICENTE COLIMBO, nació en la antigua Tabarca en siete de Marzo mil setecientos treinta y seis.

Ane María Buzo, su muger, nació en la antigua Tabarca en ocho de Diciembre mil setecientos treinta y ocho.

XLIV.- SIMON FERRARO nació en la antigua Tabarca en veinte y nueve de Noviembre del año mil setecientos seis.

Francisca Achene, su muger, nació en Génova en cuatro de Octubre mil setecientos diez y seis.

Guillermo, hijo, nació en Túnez en once de Octubre mil setecientos quarenta y cuatro.

XLV.- PASQUAL RUSO nació en la antigua Tabarca en veinte y seis de Enero mil setecientos catorce.

Agustina Rumba, su muger, nació en la antigua Tabarca

en veinte quatro de Agosto de mil setecientos veinte y cinco.

Simón, hijo, nació en Túnez en veinte y nueve de Octubre mil setecientos cincuenta y cinco.

Magdalena, hija, nació en Túnez en veinte y dos de -- Septiembre del año mil setecientos quarenta y nueve.

Benedicta, hija, nació en Túnez en veinte y dos de -- Agosto mil setecientos cincuenta y dos.

Salvador, hijo, nació en Argel en seis de Julio mil - setecientos sesenta i cinco.

Camile. Abuela de éstos, murió después de su arribo a esta Ciudad.

XLVI.- MANUEL L'UCHORO, nació en la antigua Tabarca en vein te i cinco de Diciembre mil setecientos tfece.

Mónica Sevesco, su muger, nació en la antigua Tabarca en quince de Abril mil setecientos veinte.

Cathalina, hija, nació en Túnez en veinte i cinco de Noviembre mil setecientos cuarenta i nueve.

Brígida, hija, nació en Túnez en cuatro de Febrero -- mil setecientos cincuenta i uno...

XLVII.- NICOLAS PITALUGA nació en la antigua Tabarca en - seis de Octubre mil setecientos veinte i tres.

Clara Rochene, su muger, nació en la antigua Tabarca en veinte i tres de Febrero de mil setecientos veinte.

María, hija, nació en Túnez en veinte y uno de Febrero mil setecientos cincuenta y dos.

Gracia, hija, nació en Túnez en veinte i uno de Agosto mil setecientos cincuenta i cinco.

XLVIII.- NICOLAS COLUMBA nació en Túnez en primero de No  
viembre mil setecientos cuarenta i dos.

Lorenza Pitaluga, su muger, nació en Túnez en diez de  
Agosto mil setecientos cuarenta i siete.

XLIX.- PHELIPE PARODI nació en la antigua Tabarca en vein  
te i siete de Noviembre mil setecientos catorce.

Nicolasa Luchora, su muger, nació en la antigua Tabar  
ca en seis de Abril del año mil setecientos catorce.

Pasqual, hijo, nació en Túnez en veinte i siete de --  
Enero mil setecientos cuarenta i cinco.

Megdalena, hija, nació en Túnez en siete de Abril mil  
setecientos cincuenta i cinco.

L.- FRANCISCO RUSSO nació en la antigua Tabarca en seis de  
Enero de mil seiscientos noventa i cinco.

María Luchora, su muger, nació en la antigua Tabarca -  
en veinte i dos de Febrero mil setecientos once.

Bárbara, hija, nació en la antigua Tabarca en quince  
de Marzo mil setecientos cuarenta y uno.

LI.- JOSEPH CRESTADORO nació en Génova en diez i nueve de  
Marzo mil setecientos veinte.

Megdalena Olivera, su muger, nació en la antigua Tabar  
ca en veinte i dos de Febrero mil setecientos once.

Pedro, hijo, nació en Argel en seis de Abril mil sete  
cientos sesenta i cuatro.

Antonio, hijo, nació en Argel en seis de Marzo mil se  
tecientos sesenta i seis.

LII.- FRANCISCO MARIA FERRANDI nació en Catraya, Reino de

Córcega, en cuatro de Octubre de mil setecientos seis.  
 María Olivera, su muger, nació en la antigua Tabarca  
 en 26 de Septiembre 1727.

Angela María, hija, nació en Túnez en nueve de Marzo -  
 mil setecientos cincuenta i cuatro.

Ana, hija, nació en Argel en veinte i dos de Noviem--  
 bre mil setecientos cincuenta i nueve.

Juan, hijo, nació en Argel en catorce de Enero mil se--  
 tecientos sesenta i dos.

Magdalena, hija, nació en Argel en catorce de Enero -  
 mil setecientos sesenta i cinco.

LIII.- NICOLASA RUSO, viuda, nació en la antigua Tabarca  
 en el año mil setecientos once.

Salvador, hijo, nació en Túnez en veinte y cinco de -  
 Diciembre mil setecientos cincuenta y uno.

LIV.- AGUSTIN FERRARA, viudo, nació en la antigua Tabarca  
 en primero de Enero del año mil setecientos veinte.

Joseph, hijo, nació en Túnez en diez y nueve de Marzo  
 del año mil setecientos cuarenta y siete.

LV.- LEON ARTI nació en Liorna en quatro de Marzo mil sete--  
 cientos veinte y tres.

Rose Rochero, su muger, nació en la antigua Tabarca en  
 ocho de Marzo mil setecientos treinta y cinco.

María, hija, nació en Túnez en ocho de Diciembre de -  
 mil setecientos cincuenta y dos.

Terese, hija, nació en Constantina en quince de Agosto  
 mil setecientos cincuenta y seis.

LVI.- AGUSTIN RIVERA nació en la antigua Tabarca en veinte y cinco de Octubre mil setecientos treinta y cuatro.

Celestina Ruso, su muger, murió después de su arribo a esta ciudad.

LVII.- ANTONIO PERFUMO nació en la antigua Tabarca en veinte y cinco de Octubre mil setecientos treinta y nueve. Magdalena Rivera, su muger, nació en Túnez en catorce Marzo mil setecientos quarenta y siete.

María Rivera, madre de ésta, nació en la antigua Tabarca en quince de Agosto del año mil setecientos y cuatro.

LVIII.- ANA MARIA BUZA, viuda, nació en la antigua Tabarca en veinte y seis de Julio mil setecientos veinte y cinco.

Juan Bautista, hijo, nació en Túnez en veinte y cuatro de Junio mil setecientos cincuenta y tres.

María Rosa, hija, nació en Argel en diez y siete de Septiembre mil setecientos sesenta y ocho.

LIX.- FRANCISCO MCINARE murió después de su llegada a esta ciudad.

Patronila Casteli, su muger, también murió a su arribo a ésta.

Pedro Cáreceto, hijastro de Francisco, nació en la antigua Tabarca en veinte y nueve de Junio del año mil setecientos treinta y ocho.

Bernardo Cáreceto, hijastro del mismo, nació en la antigua Tabarca en veinte y uno de Agosto mil setecientos veinte y siete.



LX.- NICOLAS RUSO, murió después de su venida a esta ciudad.

Peregrina Balaca, su muger, nació en la antigua Tabarca en dos de Agosto mil setecientos treinta.

Nicolás, hijo, nació en Túnez en seis de Diciembre -- mil setecientos quarenta y nueve.

Joseph, hijo, nació en Túnez en diez y nueve de Marzo mil setecientos cincuenta y dos.

Magdalena, hija, nació en Argel en veinte y dos de -- Septiembre del año mil setecientos sesenta y uno.

Juan Baupista, nieto de Nicolás Ruso y de Peregrina Balaca, hijo de Nicolás, nació en la antigua Tabarca en veinte y dos de Agosto mil setecientos quarenta.

Manuel, hermano de éste, nació en Túnez en seis de -- Febrero mil setecientos quarenta y siete.

LXI.- JUAN BAUPTISTA COZOMBO nació en la antigua Tabarca en veinte y quatro de Junio del año ,il setecientos -- veinte y uno.

Magdalena Burgero, su muger, nació en la antigua Tabarca en veinte y dos de Agosto de mil setecientos -- treinta y ocho.

LXII.- FRANCISCO PALAGA nació en la antigua Tabarca en -- quatro de Octubre mil setecientos veinte y siete.

Gerónima Canriate, su muger, nació en la antigua Tabarca en seis de Febrero de mil setecientos treinta -- y quatro.

Theresa, hija, nació en Argel en veinte y dos de Ene-

ro de mil setecientos cincuenta y cinco.

Ana María Theresa, hija, nació en Argel en seis de --  
Marzo de mil setecientos sesenta.

Juana, hija, nació en Argel en veinte y tres de Diciem-  
bre mil setecientos sesenta y uno.

Benedicta, hija, nació en Argel en catorce de Enero --  
mil setecientos sesenta y seis.

LXIII.- ANDRES GROSSO, viuda, nació en la antigua Tabarca  
en veinte y cinco de Agosto mil setecientos veinte y  
uno.

Magdalena, hija, nació en Túnez en veinte y cinco de  
Agosto mil setecientos cincuenta y cuatro.

Angela María Leoni. Abuela de ésta, nació en la anti-  
gua Tabarca en dos de Agosto mil setecientos cinco.

LXIIII.- JAYME EELANDO nació en la antigua Tabarca en ocho  
de Marzo mil setecientos veintiuno.

Marta Grosso, su muger, nació en la antigua Tabarca en  
doce de Octubre mil setecientos veinte y seis.

Magdalena, hija, nació en Túnez en trece de Diciembre  
mil setecientos quarenta y ocho.

Ana, hija, nació en Argel en veinte y quatro de Sep--  
tiembre mil setecientos sesenta y tres.

LXV.- MAGDALENA DANIELE, viuda, nació en la antigua Tabar-  
ca en diez y seis de Diciembre mil setecientos veinte  
y uno.

Ana, hija, nació en Túnez en veinte y seis de Junio -  
mil setecientos cincuenta y uno.

Benedicta, hija, nació en Túnez en veinte y dos de --  
Marzo mil setecientos cincuenta y tres.

LXVI.- LORENZO MACENARO, viudo, nació en Génova en diez --  
de Agosto mil setecientos quince.

Gerónimo, hijo, nació en Túnez en doce de Agosto mil  
setecientos cincuenta y cinco.

Magdalena, hija, nació en Túnez en veinte y dos de --  
Agosto mil setecientos cincuenta y cinco.

Fernando, hijo, nació en Argel en seis de Septiembre  
mil setecientos cincuenta y ocho.

LXVII.- MAGDALENA GUIERA, viuda, nació en la antigua Ta--  
barca en veinte y uno de Diciembre mil setecientos --  
seis.

Francisco, hijo, nació en la antigua Tabarca en vein-  
te y siete de Diciembre mil setecientos treinta y tres.

Nicolás, hijo, nació en la antigua Tabarca en seis de  
Noviembre mil setecientos treinta y nueve.

LXVIII.- ANGELA LUCHORA, viuda, nació en la antigua Tabar-  
ca en el día dos de Julio del año mil setecientos --  
veinte y ocho.

Andrés, hijo, nació en Túnez en veinte y nueve de No-  
viembre mil setecientos quarenta y nueve.

Fesqual, hijo, nació en Túnez en diez y ocho de Mayo  
mil setecientos cincuenta y uno.

Ana María, hija, nació en Túnez en veinte y seis de -  
Junio mil setecientos cincuenta y tres.

Cathalina, hija, nació en Túnez en veinte y cinco de  
Noviembre mil setecientos cincuenta y quatro.

TABARQUINOS SUELTOS QUE NO CONSTITUYEN FAMILIA:

Brígida Pelerana, viuda, nació en la antigua Tabarca en nueve de Febrero mil setecientos doce.

Nicolás Oliveros, nació en la antigua Tabarca en seis de Mayo mil setecientos veinte y tres.

Joseph Olivero, nació en la antigua Tabarca en diez y seis de Junio mil setecientos treinta y seis.

Andrés Olivero, nació en la antigua Tabarca en veinte y tres de Marzo mil setecientos treinta y quatro.

Antonio Due, nació en Albemarle, República de Génova en catorce de Septiembre mil setecientos tres.

Juan Bautista Graso, nació en Sestri República de Génova en ocho de Febrero mil setecientos once.

Francisco Rivapo, nació en la antigua Tabarca en quatro de Julio mil setecientos nueve.

Domingo Cereceto, nació en la República de Génova en siete de Abril mil setecientos diez y nueve.

Alexandro Vila, nació en la antigua Tabarca en cinco de Abril mil setecientos treinta y siete.

Juan Bautista Parodi, mayor, nació en la República de Génova en veinte quatro de Junio mil setecientos catorce.

Juan Bautista, menor, nació en la República de Génova en quatro de Enero mil setecientos veinte y uno.

Bartholomé Ruso, nació en la antigua Tabarca en cinco de Abril mil setecientos siete.

Jaime Acheno, nació en la antigua Tabarca en veinte y

cinco de Julio mil setecientos treinta y uno.

Juan Bautista Fabiani, nació en Génova en siete de -  
Agosto mil setecientos ocho.

Gerónimo Garrucho, nació en Albengue República de Gé-  
nova en quatro de Marzo mil setecientos siete.

Benedicto Compiano, nació en la antigua Tabarca en --  
quatro de Noviembre mil setecientos treinta y ocho.

Pablo Chipolino, nació en la antigua Tabarca en vein-  
te y nueve de Julio mil setecientos treinta y ocho.

Nicolás Leoni, nació en la antigua Tabarca en ocho de  
Mayo mil setecientos quaranta y nueve.

Jorje Taverso, nació en la antigua Tabarca en veinte  
y tres de Abril mil setecientos treinta y dos.

Joseph Oregio, nació en Pra, Rivera de Génova en diez  
y nueve de Marzo mil setecientos diez y ocho.

Pedro Baselo, nació en la antigua Tabarca en veinte y  
nueve de Julio mil setecientos diez y nueve.

Nicolás Contagalo, nació en la antigua Tabarca en nue-  
ve de Abril mil setecientos treinta y nueve.

Cayetano Parodi, nació en la República de Génova, en -  
once de Agosto mil setecientos catorce.

Antonio Tubino, nació en la República de Génova en --  
diez y siete de Enero mil setecientos diez y ocho.

Nicolás Timoni, nació en la antigua Tabarca en seis -  
de Diciembre mil setecientos doce.

Angelo Bruzono, nació en la República de Génova en dos  
de Julio mil setecientos diez y seis.

Estevan Leoni, nació en la antigua Tabarca en veinte y siete de Diciembre mil setecientos treinta y tres.

Antonio Bruno, nació en Génova en trece Junio mil setecientos nueve.

Jaime Repeto, nació en Pontechevera, ~~Rivera~~ de Génova en veinte y cinco de Julio mil setecientos veinte y cinco.

Antonio Parodi, nació en la República de Génova en -- diez y ~~siete~~ de Enero mil setecientos veinte y dos.

Nicolés Ruso, nació en la antigua Tabarca en diez y ocho de Mayo mil setecientos diez y ocho.

Simón Pomata, nació en la antigua Tabarca en diez y ocho de Diciembre mil setecientos treinta y tres (13).

Con respecto a este matrícula añadiremos que la primera referencia a ella esté hecha por Viravens en su Crónica, posteriormente Montero Pérez en sus apuntes sobre la isla Plana recoge también la matrícula, Ramos Folqués reproduce la matrícula de Viravens y -- Martínez Morella transcribe el codice original. Entre estas cuatro versiones existen algunas diferencias lingüísticas; la que parece presentar mas erratas es la matrícula dada por Montero Pérez.

El recinto amurallado del nuevo poblado, sólo -- disponía de tres puertas para su comunicación con el exterior, situadas respectivamente al Norte, Este y -- Oeste, sobre las que se pusieron piedras con los escudos de las Armas Reales y en la orientada al Este se

grabó la inscripción "Carolus III Hispaniarum rex, fe  
cit, edificativ".

Fuera del poblado, sobre la base de una primiti-  
va Torre, ya citada con anterioridad se construyó un  
pequeño castillote de piedra que consta de tres pisos.  
Artillado con baterías y puente elevadizo en la entra  
da. Posteriormente se utilizó como cárcel.

Los colónos ya asentados en la isla se dedican -  
preferentemente a la pesca, ya que el mar de la isla -  
es rico en alacha, sardina, bonito, atún, boga, llampu  
ga, salmonete, calamar, etc.

Como hecho curioso, reseñaremos que los tres pri-  
meros bautismos de la Parroquia de los Santos Apósto-  
les San Pedro y San Pablo, fueron (14):

- Martín Luchoro y Ruso, hijo de Francisco y Ana  
María.
- Ana Andrea Tacobini Luchoro, hijo de Manuel y  
Magdalena.
- María García /Gracia/ Columba Piteluga, hija de  
Nicolés y Lorenza.

(1) - Montero Pérez F. Breves apuntes sobre la isla plana.  
Pag. 25.

- Martínez Morellá, V. Matrícula de los tabarquinos.  
Pag. 8.

Ambos autores hacen mención de las cartas, comentando que se encuentran en la Biblioteca Nacional, a n pesar de su búsqueda no he conseguido encontrarles.

(2) - Capel, Manuel. La Carolina, capital de las nuevas poblaciones.

(3) - Téllez, Gabriel. Historia General de la Orden de la Merced. Manuscrito de la B. de la Acad. de la Historia.

- Martínez Morellá, V. Alicante en la crónivs general de la Orden de Nuestra Señorade las Mercedes. En per*ió*dico "La Verdad", 26 de Enero 1975.

(4) - Montero Pérez, F. Op. Cit. Pag. 31

(5) - Reproducido por Ramos Folqués, A. La isla de Tebarca. Pag. 21.

(6) - Martínez Morellá, V. Matrícula de los tabarquinos - rescatados de Argel en 1769 y asentados en la isla de San Pablo de Alicante en 1770. Pag. 13.

(7) - Viravens, Pastor Rafael. Crónicas de la ciudad de -- Alicante. Pags. 326 y ss.

--Montero Pérez, F. Op. Cit. Pags. 32 y ss.

(8) - Ramos Folqués, R. Op. Cit. Pags. 24 y ss.

- Casteñeda Alcover, V. Relaciones geográficas .... - del Reino de Valencia hechos en el siglo XVIII. Pag. 79.



- (9) - Viravens Pastor, Rafael. Op. Cit. Pag. 330.
- (10)- Se encuentra transcrita esta orden en la matrícula de los taberquinos. AMA, armerio 5, libro 117 (Se halla expuesto en vitrina).
- (11)- Ramos Folqués, R. Op. Cit. Pag. 52.
- (12)- Viverens, Pastor R. Op. Cit. Pags. 331 y 332.
- (13)- Martínez Morellá, V. Op. Cit. Pags. 24-55.
- (14)- Montero Pérez, F, Op. Cit. Pag. 110.

PERFIL HISTORICO DE NUEVA TABARCA.

=====

5.- Aspecto general en la Edad Contemporanea.

5.- Aspecto general en la Edad Contemporánea.

- I.- FUSILAMIENTO DE SERGENTOS CARLISTAS Y PRONUNCIAMIENTO LIBERAL DE 1844.
- II.- PERDIDA DE LA CATEGORIA DE PLAZA Y FUERTE CONSTRUCCION DEL FARO.
- III.- HECHOS MAS IMPORTANTES ACAECIDOS HASTA 1923.

Asentada ya la población tabarquina en la isla y adaptados a las faenas pesqueras, la evolución tanto geográfica como histórica de la isla adquirirán caracteres propios y determinados que llegaran con su influencia hasta nuestros días, así la tónica dominante será el abandono y desidia por parte de las poblaciones costeras frente a la isla; se crea pues un mundo aparte formado exclusivamente por los tabarquinos que han de cerrarse sobre sí mismo para subsistir y mantenerse en una pequeña isla con unas condiciones de vida bastante duras.

Los privilegios que Carlos III les concediera sobre exención del servicio de armas y del pago de los impuestos directos e indirectos los disfrutaron hasta 1835 (1), ya que en ese momento se implanta el régimen constitucional en toda España y se derogan una serie de privilegios.

Sin embargo la isla aunque para nada cuenta, se va a ver envuelta en algunas acciones de carácter violento, que reflejan la situación de inestabilidad que en Alicante y el resto de España se están desarrollando.

Todo comienza cuando 96 sargentos prisioneros de los Carlistas son fusilados en el pueblo del Forcal, a lo que sigue la muerte de 37, heridos mas 50 soldados del Regimiento de Caballería del Rey que son también asesinados por los Carlistas. Esto hace que inmediatamente se originen réplicas y represalias, comenzando ejecuciones de familias que defendían a Cabrera por lo que el ánimo de ambos bandos se encuentra muy exaltado. Este sería el cuadro general que presentaban Aragón, Valencia y Murcia entre Julio y Diciembre de 1838.

Refiriéndonos al caso, la ciudad de Alicante no pudo sustraerse a este anormal estado y por dos veces se desarrollan sucesos violentos que terminarán con varios muertos. Uno ocurre en Alicante y el otro en Nueva Tabarca.

Destinada la isla para depósito de prisioneros Carlistas, el Comandante General de esta provincia, D. Francisco Pérez Meca, cumpliendo las órdenes recibidas de la Junta de Salvación y Defensa del Reino de Valencia, nombró en Alicante una Junta de Represalias, la cual ordenó fusilar a 19 prisioneros que se hallaban en el isla (2).

El 12 de Noviembre de 1838, del Gobierno Militar, con una orden recibida, parte un grupo de la Milicia Nacional dirigiéndose al muelle y dispuestos a partir hacia Nueva Tabarca. El capitán de la expedición llevaba instrucciones para el Gobernador de la isla, lo demás se presuponía.

Llegados a la isla la orden era pasar por las armas -

a los prisioneros de guerra que había en aquel deposito y la orden debía cumplirse inmediatamente.

El cura de la parroquia, Miguel Bosch, trata de demorar la orden, para poder asistir a aquellos condenados, pero se le niega el permiso.

Sobre las diez de la mañana, son conducidos fuera de las murallas de la población y en una hondonada son fusilados. Todos estos prisioneros ostentaban la graduación de sargentos y procedían de la partida mandada por Tallada, que había sido dispersada por los campos de la Mancha (3).

Poco tiempo después en 1844 la guarnición que custodiaba la isla, se adhirió al pronunciamiento que en sentido liberal y dirigido por el Coronel Comandante de Carabineros, D. Pantaleón Bone, había estallado en Alicante el 28 de Enero del mismo año; El pronunciamiento de Nueva -- Tabarca fué dominado a los pocos días por el Comandante de las fuerzas navales que operaban en aguas de estas costas D. Luis Hernández Pinzón, con el vapor "Isabel II" y algún otro buque. El citado jefe dá cuenta al Ministro de Marina de la sedición de la isla en los siguientes términos:

"Vapor Isabel II.- Comandancia de las fuerzas navales del bloqueo de Alicante.- Excmo. Señor: Al amanecer de hoy salí de Santa Pola con el objeto de dar una vuelta sobre la plaza de Alicante y a mi regreso, dispuesto como estaba a vengar la sangre que los cobardes asesinos de Tabarca -

habían hecho derramar a mis subordinados, me fui aproximando a ella para ver si se podía efectuar el desembarco; pero considerando prudente esperar estar enterado de sus verdaderas posiciones y de sus fuerzas, determiné empezar a cañonearla. A poco ví que se sometían arriando el pabellon español e izando una bandera blanca por lo que en el momento, echando el bote al agua y con gente armada me dirigí con las debidas precauciones a tomar posesión de ella: A mi llegada encontré existir solo en aquél punto el Gobernador y la gente del pueblo, que humillada se disculpaba manifestando que una Compañía del Provincial de Valencia, salida de Alicante para apoderarse de Santa Pola con la gente de los dos faluchos guardacostas, los amenazaron y sujetaron de modo que no pudieron cumplir como manda S.M.; a pesar de estas disculpas reconvine severamente al Gobernador, amenazando a los demás con el castigo a que se habían hecho acreedores, si en lo sucesivo se dejaban sorprender por esa turba de malhechores.

Allí supe que los sediciosos en el momento de mi retirada a comunicar con el EXcmo. Sr. Capitán General, que me mandaba avisar su llegada a Santa Pola y con este objeto y al mismo tiempo que yo disponía de todas las fuerzas útiles saliesen y estrechamente bloqueasen la isla, se apresuraron a marcharse en lanchillas y llenos de terror: Así es, que desgraciadamente a la llegada de dichas fuerzas ya no estaban en la isla y el bloqueo de toda la noche

fué bastante dificultoso por lo fuerte del viento y casi infructuoso.

Después reconocí detenidamente los fuertes y encontré dos cañones de a 24 en la torre y cuatro de a 12 y ocho en el fuerte.

Todo lo que me apresuro a poner en el superior conocimiento de V.E. en cumplimiento de mi deber. Dios guarde a V.E. muchos años. A bordo del expresado, en el fondeadero de Santa Pola 13 de Febrero de 1844.- Excmo. Señor: -Luis Hernández Pinzón.- Excmo. Señor Secretario de Estado y del Despacho de Maria" (4).

Hacia 1850 la isla pierde carácter de plaza fuerte y el Gobernador Militar es retirado. En la cripta de la -- iglesia se encuentra enterrado el cuerpo del último Gobernador que murió en la propia isla.

En 1854 se inaugura el faro de tercer orden cuyas características técnicas eran las siguientes: Situación de la luz longitud 5° 44' 10" Este. Latitud 38° 9' 40" Norte. La altura focal sobre el nivel medio del mar era de 27,58 metros. El alcance de la luz era de 20 millas. El tipo de aparato corresponde a los llamados estadióptrico de luz fija variable por destellos de dos en dos segundos. La lámpara de incandescencia estaba alimentada por vapor de petróleo conocido por el sistema "Chauce" Estaba servido por dos torreros de faros. Este faro sirvió como escuela para torreros y el edificio tenía capacidad suficiente para poder --

habitar dichos torreros. Este faro se halla situado en el campo de Nueva Tabarca, en dirección Este y distanciado un kilómetro del poblado de dicha isla, de este campo se surten de víveres los torreros. Tiene también el faro dos -- aljibes de capacidad suficiente para la recogida de aguas de lluvia para el consumo (5).

En 1854 se inaugura también un nuevo faro situado en el sitio conocido por la Llosa, punto este en donde embarrancaron multitud de barcos.

En 1862 se ordena cercar el cementerio que se encontraba al aire.

En 1877, la fragata Blanca varó en su manchón de arena y algas que hay en las inmediaciones de esta costa (6)

El 5 de Diciembre de 1901, naufragó en aguas de esta isla la galota inglesa "Cureka", que llevaba cargamento de bacalao y se dirigía a Cádiz, pudo salvarse la tripulación pero nó el cargamento.

El 1 de Enero de 1916, embarrancó el vapor trasatlántico italiano "Siena". Durante estas fechas, los efectos de la primera guerra mundial se van a notar, dado el incremento de barcos ingleses y alemanes que van a navegar por el mediterráneo. Así en Abril de 1917, un submarino alemán hunde cerca de la isla un vapor inglés y en Junio de ese mismo año, otro submarino alemán torpedea a un convoy de buques mercantes frente a la isla. En este mismo año un vapor español, otro italiano y dos ingleses



embarrancan en las costas de la isla y ya en 1922 otro vapor español quedará atrapado en las costas de la isla- (7).

El embarrancamiento de estos buques, supone para la isla un factor encoómico positivo, dado que la carga que transportan los barcos es aligerada por los nativos de la isla para ayudar a que puedan salir. Normalmente la mercancía que transportan es comida y avituallamientos, por lo que dada la penuria y estrechez que los tabarquinos - pasan, esta ayuda extra les viene muy bien para ir subsistiendo.

Si trazamos un pequeño cuadro social desde la mitad del siglo XIX podemos observar cada vez mejor como la isla desde que ya poseía población estable se había separado del área de influencia de Elche y había pasado a depender de Alicante, aunque Alicante ejerce la tutela sobre la isla nombrando un alcalde pedáneo y haciendo que el poblado sea un barrio mas de la capital, lo cierto es que se desentiende de la isla, interesada y agobiada la ciudad por sus propios problemas que absorben todo el tiempo y dinero. Solamente se nota un cierto interés, cuando en la sesión del Ayuntamiento de 8 de Febrero de 1918, el Concejil D. Manuel López González, desarrolla una moción para pedir que el Ayuntamiento haga las gestiones necesarias para que el estado construya un desembarcadero en esta -- isla, principalmente para que los moradores, no queden in-comunicados los dias de mar gruesa y para dar facilidades

a los turistas que quieran visitar la isla. En la sesión de la Corporación Municipal de 17 de Marzo de 1922, se acordó proponer a la Junta Municipal de Asociados que incluyera en los presupuestos de 1922/23, la cantidad de 5.000.- pesetas para la construcción del citado embarcadero (8). El 25 de Noviembre de 1921, en la sesión Municipal se aprueba una moción de varios vecinos de la isla que solicitaban del Ministerio de Gracia y Justicia, la creación de Nueva Tabarca de un Juzgado Municipal (9), pero ante estos problemas que surgen en la isla, el Ayuntamiento no los da solución, dado que estas mociones aprobadas no son llevadas a cabo. Esta tónica se mantendrá hasta nuestros días y muchas propuestas dormirán el sueño de los justos metidas en los expedientes que se acumulan en el Ayuntamiento.

Pero aparte de estos hechos esporádicos y aislados, las condiciones de vida de la población, son precarias y bastante negativas.

A comienzos de siglo, la isla no dispone de luz, agua ni alcantarillado, tampoco tiene un puerto donde fondear y los barcos han de ser sacados a tierra cuando hay temporal, operación bastante trabajosa no exenta de riesgos.

La economía es por supuesto, en base a la pesca. En 1908, llega a la isla el poeta Salvador Rueda, amigo de Gabriel Miró, a instancias de éste, se dirige a la isla para encontrar un lugar de reposo e inspiración. En una carta dirigida a su padrino al poco de su estancia (10),

exponiéndole lo maravilloso que le parece la isla.

Esta visita y posteriores estancias del poeta hubiesen podido servir para llamar la atención de la situación de los tabarquinos, pues el 17 de Mayo de 1908 (11) el Centro de Escritores y Artistas y el Ateneo Científico y Literario, organizaron un homenaje al poeta y así dos días antes se trasladan a Tabarca, Eduardo Irlles, Presidente del Ateneo, Gabriel Miró, Oscar Espla, José Guardiola Ortiz y Julio Bernacer. Esta visita de intelectuales alicantinos hubiese podido servir para denunciar el estado de abandono de la isla y crear una conciencia en el ánimo de los alicantinos, pero este grupo llevaño únicamente por sus afanes literarios ignoró la realidad social de su provincia para entregarse a bellos poemas mas asépticos. Esto mismo le ocurrirá a Rueda, que dedica varias poesías a la isla, pero todas ellas son una abstracción poética y estética, muy bonita, pero ignorando la realidad vital y haciendo creer al mundo lo contrario.

La ciudad de Alicante, orgullosa de que un poeta de nombre, escribiera sobre su provincia, decide nombrarle - hijo adoptivo y en el Cabildo Municipal de 26 de Junio de 1908, se acuerda por parte del Ayuntamiento de Alicante - (12) "adquirir y regalar el terreno (en la isla de Tabarca) para edificarse una casa al excelso poeta".

Nos resulta un poco paradójico el observar como una población en pleno momento de aumento demográfico y ---

empezando a sufrir los efectos de la carestía de la vida y la falta de viviendas, sea ignorada por Alicante, quién obsequia al poeta con una, que sí llega a construirse, -- olvidándose del resto.

Posteriormente, en 1928, Rodolfo Llopis visita la isla (13) y nos describe un panorama semejante al de años -- atrás. La isla seguirá siendo ignorada y desamparada.

- (1) - Montero Pérez, Francisco. Breves apuntes sobre la isla Plana. Pag. 41.
- (2) - Jover, Nicasio. Reseña histórica de la ciudad de - Alicante. Pág. 185.
- (3) - Viravens Pastor, R. Crónica de Alicante. Pag. 332.
  - Figueras Pacheco, F. Geografía del Reino de Valencia Pag. 458.
  - Montero Pérez, Francisco. Op. Cit. Pag, 47-49.
  - Ramos Folqués, A. La isla de Tabarca. Pag, 38.
- (4) - Montero Pérez, F. Op.Cit. Pags. 52-54.
- (5) - Figueras Pacheco, F. Op.Cit. Pags, 18 y 454.
  - Montero Pérez, F. Op. Cit. Pags, 55-56.
  - Ramos Folqués, A. Op.Cit. Pag, 68.
- (6) - Figueras Pacheco, F. Op. Cit, Pag, 458.
  - Ramos Folqués, A. Op. Cit. Pag. 70.
- (7) - Montero Pérez, F. Op.Cit. Pags. 57-58.
- (8) - Montero Pérez, F. Op. Cit. Pag. 57
- (9) - Montero Pérez, F. Op.Cit. Pag. 57.
- (10) - Carta de Salvador Rueda a E. Costa en Diario de Alicante, 29 de Abril de 1908.
- (11) - Ramos Pérez, Vicente. Salvador Rueda. En Estudios - Mediterráneos. Pag. 166.
- (12) - Ramos Pérez, F. Op. Cit. Pag. 172.
- (13) - Llopis, Rodolfo. La isla luminosa, Nueva Tabarca. Revista "Estampa". Madrid 29 de Enero de 1929.

I. TECNICAS DE ADQUISICION.A. Recolección.

## 1. Productos recolectados.

Bajo este epigrafe agrupamos aquellos productos de -- caracter terrestre o marítimo que pueden ser recogidos de manera natural, es decir, son animales o vegetales criados tanto en tierra como en mar sin que el hombre haya empleado ningún medio para transformar la dinámica de la naturaleza. La modificación ejercida por el hombre comienza a -- surgir, cuando este recolecta los productos que ve a su al cance, con el fin de alimentarse con ellos, o de intercambiarlos por otros productos. En este apartado, se recogen todos aquellos productos que el hombre tabarquino, ha en-- contrado en el medio insular y que ha utilizado en su provecho, teniendo en cuenta las limitaciones que el medio -- geográfico le proporcionaba, de cara a su subsistencia.

## A. Mar.

Dentro de la familia de los moluscos, el bígaro, aparecía frecuentemente, (aunque en la actualidad ha desaparecido) a lo largo de las rocas que bordean la isla y especialmente en "La Cantera". El encontrarse en lugares accesibles, ha ocasionado que la recolección que de él, se ha hecho sea sumasiva por lo que comentábamos líneas arriba, su desaparición en la isla es un hecho consumado, ya que -

los turistas que visitan la isla, cada año, más numerosos, han fomentado la recogida de este pequeño molusco, cuyo fácil acceso, ha ocasionado su inexistencia.

Los Tabarquinos recogían los bígamos, con intención de venderlos en Santa Fola, más que con la idea de consumirlos.

Otro tanto sucede con la cloísia (almeja), que aparecía sobre las playas y que si antes se buscaba para servir de complemento alimenticio a un buen arroz o elaborar sencillos platos, gracias a su fino sabor, hoy su concha es buscada para fabricar pequeños objetos decorativos que después se venden a los turistas, como recuerdo de su paso por la isla.

Por todo ello la almeja se encuentra en franca regresión. Entre los crustáceos, el craneo de mar (cangrejo de mar) no solo es el más representativo y más conocido, es también enormemente apreciado por su carne, que tanto se emplea para añadir al arroz como para confeccionar platos sabrosos (ver E-II-A-2-a). Esta especie, se defiende del ataque del hombre protegiéndose en las pequeñas oquedades de las rocas, permaneciendo oculto hasta haber pasado el peligro.

La quisquilla es una pequeña especie, que aún siendo capturadas en las barcas de pesca, es también atrapada desde tierra mediante un hábil sistema. El recolector de quisquillas se acerca a una zona poco profunda donde haya ro-

cas, para así poder ver mejor a las quisquillas, que son transparentes, e introduciendo sus manos en cuenco, deja que las quisquillas se le vayan acercando. Cuando calcula que varias de ellas, se han conñado, saca rápidamente las manos del agua, quedando las quisquillas dentro del reducido espacio acuoso del cuenco de las manos. El pescador, dejará escurrir con cuidado el agua, depositando a continuación las quisquillas atrapadas en el interior de una tupida red o bolsa, para impedir que se le escapen. Naturalmente la habilidad del pescador y su fino tacto son factores importantes para realizar esta operación.

Finalmente entre los productos recolectados de carácter marino, nos encontramos con el erizo de mar, variedad que aparece diseminada por todas las playas y en numerosas rocas circundantes. Como los golpes de mar empujan con frecuencia a los erizos hacia estas playas, pueden ser detectados y recogidos con suma facilidad directamente del suelo, dejándolos secar varios días al sol, para que el animal muera y poder pasar así a formar parte de la gastronomía local.

#### B. Tierra.

##### 1) Animales.

Los animales que con más frecuencia son buscados y que afortunadamente existen en gran número en la isla son los caracoles (caragoles), ya que el medio, impregnado de gran humedad les es favorable, alimentándose de raicillas que abundan por toda la isla.



Los caracoles que se recolectan en Nueva Tabarca, son los llamados "cristianos" frente a la variedad denominada "morunos".

Los caracoles cristianos se distinguen en que poseen el caparazón de un color más claro y la boca más estrecha. Los morunos por el contrario tienen un caparazón, con rayas oscuras y su tamaño es mayor, sin embargo esta variedad no se da en la isla, se conoce por la adquisición que de ellos se hace en Santa Pola, en alguna ocasión.

En opinión de los recolectores de este manjar, el caracol cristiano, es más fino y agradable de sabor.

La recolección más optima se realiza por la mañana -- temprano "con la fresca" o al atardecer los días siguientes después de haber llovido, que es el momento más propicio -- por haber salido los caracoles, aprovechando la humedad y es entonces la ocasión en que se pueden hacer más visibles.

Los mejores caracoles, de mayor calidad y cantidad son los que se recogen en primavera y otoño. Cuando se han reunido unas cuantas docenas y antes de su consumo, se procede "al engaño" para ello se lavan y se ponen al sol "para -- que saquen la molla", para lograrlo se ponen en una sartén con agua, a fuego lento para engañarlos, los que no salen se tiran y los demás se enjuagan y se ponen en agua -- fría.

Realizadas estas mínimas normas de higiene gastronómica, se elaboran succulentos platos de caracoles. (ver E--

II-A-2-a).

147

Otro interesante animal, muy buscado por los pescadores es la anfisbena, pequeña culebra muy apta que sirve de cebo a gran número de peces, en el arte del palangre. Es difícil de encontrar, ya que vive normalmente bajo la hoja rasca, entre las piedras y en galérrinas subterráneas, alimentándose de larvas, lombrices y sobre todo de hormigas, por ello el buscador de anfisbenas hurga minuciosamente cerca de los hormigueros, con la esperanza de encontrar algún posible rastro que le ponga sobre la pista de éste pequeño reptil.

## 2) Vegetales.

### a) subterráneos.

De las diversas plantas vegetales que cubren la isla, el esparto, no siendo muy abundante, ya que le encontramos solo a los bordes cercanos a los acantilados, es muy buscado para realizar con él algunos objetos trenzados que se utilizan dentro de la vida familiar. 1.

### b) superficiales.

Los espárragos silvestres se encuentran abundantemente distribuidos por la isla, preferentemente en la zona de "El Campo" alrededores del faro y del cementerio resnegativamente. Hacia mediados de marzo o comienzos de abril, dependiendo del régimen de lluvias de la estación, germinan y nacen estos espárragos silvestres, encontrándose a finales de marzo en el momento más óptimo para su recolección, ya que el tallo estará tierno y elástico y el sabor

del esnarrago será más suave y jugoso.

Si no se arrancan en su momento oportuno, se hacen fi brosos y duros, y pierden entonces gran parte de su calidad. Con estos esnarragos se preparan, llegada la estación, algunos platos, sirviendo también como complemento y acompañamiento del arroz, carne, pescados, etc. (ver E-II-A-2-a)

La chumbera es otra de las plantas que abundan en la isla, dándole parte de su fisonomía peculiar dentro del área mediterránea que ocupa. El higo chumbo, ha sido en numerosas ocasiones, plato obligado en la mesa tabarquina, - sobre todo en momentos de penuria económica y falta de recursos alimenticios. La situación actual, ha hecho transformarse muchas cosas y hoy el higo chumbo, apenas se consume en la isla, sin embargo sigue recogiendo en orden a dos factores: uno comercial, otro médico.

Actualmente la demanda de higos chumbos viene del exterior: Santa Pola y Alicante, procediendo en sus transacciones comerciales a vender, fundamentalmente en Santa Pola los kilos de higos chumbos que se recolectan en la isla, - aunque la cantidad recibida es pequeña (el precio pagado - en estos últimos cinco años 1974-1978 ha oscilado entre -- las cinco y doce pesetas).

El segundo aspecto, es el médico, ya que el higo chum bo posee algunas propiedades medicinales, fundamentalmente es una planta de un gran poder astringente (ver A-II-B).

La bleda o acelga silvestre es otra de las plantas,

que abundan en la isla y el hecho de su abundancia estriba en que en la actualidad pocas personas consumen esta planta, unas por haber abandonado su utilización gastronómica, y otras por no saber reconocerla. Actualmente son únicamente las señoras de mediana edad, quienes las recogen en la parte central de la isla por los meses de mayo y junio para añadirlos a su dieta normal de comidas. (ver E-II-A-2-a)

En general podemos afirmar que estos productos recolectados en la isla para ingerirlos (espárragos, higos, -blanda y sora) han caído en desuso, a causa de la variación en los hábitos alimenticios, influida en gran parte por la emigración de los tabarquinos al continente y al tener que adaptarse a unas condiciones de vida diferentes. Al regresar con sus familiares a la isla, han rechazado estos productos como signo social de mas desarrollo, ya que consideran estos alimentos como comida de pobres. Hemos de tener en cuenta, al menos desde comienzo de este siglo y hasta -entrado los años 50, que estos productos silvestres, han -sido un complemento alimenticio en la dieta tabarquina, compuesta fundamentalmente de pescado. Al ser bajo, el poder adquisitivo por una parte y grande el número de familias, ello obligaba a cubrir las necesidades primarias con productos a su alcance, como son los anteriormente citados.

c) Hierbas medicinales.

Al igual que los productos gastronómicos recolectados, existen en la isla unas cuantas variedades de hierbas

que aún siguen recogiendo y utilizándose como remedio a una serie de enfermedades.

Así hemos logrado reunir cerca de una veintena de -- hierbas aplicadas a dolencias concretas, como el beleño, manzanilla, hinojo, comphuela de los que hablaremos mas - extensamente en otro apartado (ver A-II-B).

e) Otros productos.

Hubo una época (hacia 1940) que las algas muertas que el mar arrojaba sobre la playa, eran cuidadosamente - recogidas y desecadas convenientemente con la finalidad - de emplearlas como abono en la zona de "El Campo" donde, como veremos en el apartado de agricultura, (E-I-F-1-4) , servia como materia nutriente a la tierra de primera mano.

El método empleado, consistía en exponer las algas so bre el suelo en un estado lo más fino posible. Se las - deja casi sin enterrarlas, durante un tiempo, hasta su to tal descomposición. La fermentación que se realiza es aere bia. Esta técnica, aunque aparentemente parece contraria a las normas agronómicas, que pñconizan al enterrar el es tiercol lo más rapidamente posible para evitar pérdidas de nitrógeno, tiene su explicación en que las pérdidas en ni trógeno están más que compensadas por la fijación del ni trógeno atmosférico por las bacterias y microorganismos que realizan dicha fermentación.

Al abandonar el cultivo del "El Campo" este sistema - de recolección de algas se dejo obviamente de realizar, -

por lo cual en las playas se acumularon mayor cantidad de algas secas que fueron contribuyendo a ensuciar dichas -- playas.

## 2. Instrumentos.

### A. Según el producto recolectado.

#### 1) Mar.

Dentro de la recolección de productos marinos, hemos de distinguir una serie de instrumentos diversos empleados para cada animal. Vamos a enumerar dicho instrumental para después pasar a estudiarlo por separado.

La recolección del bígaro se realizaba a mano, depositando los ejemplares recogidos en la cistella o cesta de mimbre. Para la almeja empleamos la asadilla, depositando las igualmente en la cestillo. El cangrejo se pesca igualmente a mano, como el erizo. Transportándose los primeros en una red de malla tupida y los segundos en un saco.

#### 2) Tierra.

Para la recogida del caracol se emplea un cuchillo -- recio y un saco para transportar la carga. Con la anfisbena se emplea un palo y una malla fina. En el esparto un -- hierro acerado con una cuerda para arrancar las matas. Finalmente para la recogida del esnarrago, bleda, higo chumbo y sora, se emplea un cuchillo y una bolsa de tela o lana.

#### 3) Hierbas medicinales.

Para la recolección de las hierbas medicinales se em--

plea un cuchillo, o bien se arrancan con la mano transportándose en una bolsa de lona.

4) Otros productos.

En la extracción de las algas marinas se empleaba usualmente el legón, la espuerta.

B. Nomenclatura de cada instrumento.

0) Nombre: CISTELLA (cesta).

1) Descripción: Objeto prismático rectangular, de bordes redondeados y entramado de mimbre con un asa central y dos tapaderas abatibles laterales.

2) Uso: Contener los productos recolectados, depositándolos en su interior. En este caso se utiliza para introducir en ella bígaros y almejas para transportarlos normalmente a casa -- del sujeto que los ha cogido.

3) Materia: Mimbre cocido sin pelar.

4) Lugar de Construcción: Procedencia comercial (Santa Pola).

5) Lugar de reparación: No se realiza.

6) Frecuencia de uso actual: Frecuente.

7) Antigüedad: Inmemorable.

0) Nombre: ASADILLA (azadilla).

1) Descripción: Lámina de hierro plana de tamaño pequeña enmangada por el centro con un palo de madera alisada y desbastada.

### 153

- 2) Uso: Cavar en la tierra superficialmente para extraer las almejas que se encuentran enterradas bajo la arena de la playa.
- 3) Materia: El mango de madera de avellano, la base de hierro templado.
- 4) Lugar de construcción: Proc. comercial (Santa Pola).
- 5) Lugar de reparación: Local.
- 6) Frecuencia de uso actual: Frecuente.
- 7) Antigüedad: Inmemorable.
- 0) Nombre: RED.
- 1) Descripción: Malla trenzada y anudada dejando unos espacios muy finos entre un anudado y otro. Es de pequeñas dimensiones.
- 2) Uso: Aprisionar y contener dentro de ella los canchales capturados, con el fin de poder depositarla debajo del agua para mantenerlos con vida el máximo tiempo y a la vez impedir que se escapen por los agujeros.
- 3) Materia: Cañamo trenzado.
- 4) Lugar de construcción: Local (tejedoras de red).
- 5) Lugar de reparación: Local (tejedoras de red).
- 6) Frecuencia de uso actual: Cada vez menor.
- 7) Antigüedad: Inmemorable.
- 0) Nombre: SACO DE ARFILLERA.



- 1) Descripción: Objeto hecho de forma rectangular, de tamaño intermedio, cosido por los bordes, dejando una abertura a la parte superior. Está hecho de estopa muy -- basta de trenzado muy tupido y destinado a contener bultos de diversos tamaños.
- 2) Uso: Contener y transportar los erizos recogidos -- en la playa, hasta el domicilio del pescador.
- 3) Materia: Estopa basta.
- 4) Lugar de construcción: Procedencia comercial (Alicante).
- 5) Lugar de reparación: Idem.
- 6) Frecuencia de uso actual: Esporádica.
- 7) Antigüedad: Inmemorial.
- 0) Nombre: CUCHILLO.
- 1) Definición: Instrumento enmangado de hoja cortante y filo puntiagudo.
- 2) Uso: Separar al caracol de la superficie donde se encuentra adosado, ya que el mucus que segrega le sirve de pegamento y es difícil separarlo con la mano.
- 3) Materia: Mango de madera, hoja de hierro afilado por el borde inferior.
- 4) Lugar de construcción: Albacete o Valencia (pro.C.)
- 5) Lugar de reparación: No se suele reparar.

6) Frecuencia de uso actual: Cuando se sale de "recogida".

7) Antigüedad: Inmemorial.

0) Nombre: MALLA.

1) Descripción: Red de entramado muy fino, de forma rectangular.

2) Uso: Capturar al anfibena para su utilización como cebo, en la pesca.

3) Materia: Cañamo fino, con trenzado muy tupido.

4) Lugar de construcción: Local (tejedoras de red).

5) Lugar de reparación: Local (tejedoras de red).

6) Frecuencia de uso actual: De cuando en cuando. Si se sale en busca de la anfibena (en plenilunio).

7) Antigüedad: Inmemorial.

Nota: El palo empleado en la captura de la anfibena, no es un instrumento propiamente dicho sino un simple trozo de madera o ramaje que se coge a tal efecto.

0) Nombre: FERRE D'ENTALLAR (Hierro de cortar).

1) Descripción: Barra delgada y redondeada de hierro en cuyo extremo superior se encuentra un pequeño orificio donde se anuda una cuerda.

2) Uso: Cortar el esparto.

- 3) Materia: De hierro la baina. De cañamo o esparto trenzado, la cuerda.
- 4) Lugar de construcción: El hierro en Alicante. La cuerda en Nueva Tabarca.
- 5) Lugar de reposición: En la isla (solo cambiando la cuerda por otra nueva).
- 6) Frecuencia de uso actual: Escasa.
- 7) Antigüedad: De toda la vida.
- 0) Nombre: BOLSA O BOLSETA.
- 1) Descripción: Objeto de forma cuadrangular de tamaño pequeño cosido por los laterales, dejando una abertura amplia a la parte superior.
- 2) Uso: Destinado a contener espárragos, higos, bledas y soras.
- 3) Materia: Tela corriente.
- 4) Lugar de construcción: Local.
- 5) Lugar de reparación: Local,
- 6) Frecuencia de uso actual: En la temporada de recolección.
- 7) Antigüedad. Inmemorial.

El cuchillo empleado en cortar tanto los espárragos, como el higo chumbo, la bleda y la sora responde a los mismos características que al objeto descrito con el número 5.

Para la recolección de las hierbas medicinales se emplean los mismos objetos descritos en 5 y 8.

0) Nombre: LEGON.

157

1) Descripción: Instrumento enmangado compuesto por una lamina de hierro con borde afilado del extremo opuesto y en angulo agudo sobresale el soporte donde se aloja el mango.

2) Uso: Destinado a recoger las algas de la playa y lugares donde se acumula.

3) Materia: Hierro templado, la hoja y madera de pino el mango.

4) Lugar de construcción: De fabricación exterior.

5) Lugar de reparación: Se suele repara el mango en la propia isla, por el mismo dueño. La hoja no se suele reparar.

6) Frecuencia de uso actual: Nula.

7) Antigüedad: Inmemorial.

0) Nombre: ESPUERTA.

1) Descripción: Objeto de tamaño intermedio, forma concava, entramado de esparto y base aplanada provista de dos asas laterales en el borde superior, destiando a contener indistintamente productos de desecho.

2) Uso: Transportar las algas desde el lugar de recolección al sitio donde se almacenarán para su uso posterior.

- 3) Materia: Esparto.
- 4) Lugar de construcción: Iijona.
- 5) Lugar de reparación: No se repara.
- 6) Frecuencia de uso actual: No existe.
- 7) Antigüedad: Inmemorial.

### 3. Técnicas.

A. Las técnicas de recolección de los productos citados anteriormente no ofrecen apenas ningún tipo de problemas, ya que son en general animales y productos de fácil adquisición. Siguiendo el esquema del cuestionario, hacemos una pequeña clasificación.

#### a) Recolección a mano.

Como su nombre indica catalogamos en este apartado los productos que son simplemente recolectados a mano sin el empleo de ningún instrumento auxiliar, como son: el Mígaro, el cangrejo, el erizo, la manzanilla, la hierbaluisa (y demás hierbas medicinales).

#### b), recolección con instrumentos.

Por el contrario catalogaremos a este apartado el resto de los productos que necesitan el apoyo o ayuda de algún instrumento de los descritos en el apartado anterior para su recolección definitiva.

Entre estos encontramos: la almeja, el caracol, la anfibena, el esparto, los esparragos, higos, bledas, soras, y finalmente las algas.

#### c) Manejo de los instrumentos.

Dentro de los productos recolectados el que más interés tiene es la forma de recolectar el esparto, ya que en el resto de los productos mencionados la técnica no ofrece ninguna duda al respecto.

El recolector de esparto toma el ferre d' estallar con la mano izquierda, a la vez que rodea la base de una mata de esparto con la cuerda que tiene anudada el citado ferre, sujetandola con la mano derecha, tirando ambas mano a la vez con fuerza y hacia adelante. Debido a la presión que ejercemos sobre la base del tallo, este se desprendera sin romperse por la mitad. De esta forma todos los tallos de esparto verde y fibroso de una mata se aprovechan al máximo para su ulterior trenzado.

Es ésta una técnica bastante fatigosa, ya que requiere destreza y fortaleza física y especialmente manos robustas, ya que la práctica de esta técnica produce callos y erosiones en las manos.

#### 4. Economía.

##### a. Uso domestico.

La mayor parte de estos productos comentados, hemos visto que tenían un uso de caracter particular y doméstico y han venido a cubrir las necesidades de orden gastronómico en innumerables casos, ya que no solo en los años de carestía, especialmente de la postguerra sino que el aislamiento y abandono al que ha sido sometida la isla, se ha proyectado muy directamente sobre sus habitantes.

De esta forma la cloissa, el crane de mar, la quisquilla, el brizo, caracol, los esparragos, la bleda y la sora han constituido y aun siguen haciendolo, aunque en menor medida, productos de uso doméstico de primera mano que han apartado recursos de carácter alimenticio, que de otra forma hubiese podido crear graves dificultades para la subsistencia de muchas familias, que apenas contaban con recursos y tenían en estos productos un complemento a su dieta alimenticia.

b. Fines comerciales.

Dentro del escaso comercio que N. Tabarca realiza con la península (si descontamos el sector pesquero) y especialmente con Santa Pola, encontramos unos pocos productos que la isla vende como son los bigaros y los higos chumbos. Los primeros se llevan a la lonja de Santa Pola cuando se reúnen unos cuantos kilos, si esta cantidad, como es lo normal no pertenece a un solo dueño, repartiendo proporcionalmente la cantidad recibida con arreglo a la parte puesta en venta. Suele ser el que mayor cantidad haya recolectado, el que se haga cargo de las porciones de los demás y responsable de su venta y posterior reparto de beneficios entre sus compañeros.

Los higos chumbos siendo producto de consumo en la isla, han ido abandonandose poco a poco si no es para su utilización en los casos de diarrea (ver A-II-B)., por el contrario su demanda ha aumentado en Santa Pola y Alicante para su utilización medicinal y como fruta de temporada, que

se prepara de una manera especial (Ver E-II-A-2-a)

c. Valor material.

En cuanto a la valoración de estos productos nos referiremos a aquellos que se les da un valor comercial, ya que los otros como es lógico, no se suelen contabilizar mediante un precio estipulado.

En la lonja el kilo de bigaros, oscila según temporada y abundancia entre 8 a 12 ptas el kilo, por lo que se suele esperarse a reunir unos cuantos kilos para que la cantidad pueda ser substancialmente especialmente si tenemos en cuenta - que ha de fraccionarse entre los aportantes de una determinada proporción.

En el caso de los higos chumbos y como comentábamos en otro apartado (E-I-A-1-b-2) en los últimos cinco años 1974-1978 el kilo ha oscilado entre las cinco y las doce pesetas.

Hemos de subrayar la estructura comercial que rige --- (desgraciadamente no solo en esta zona) y mediante la cual, la lonja de pescado y asentadores de fruta van a incrementar el precio de estos y otros productos con un margen de - ganancia exageradamente escandaloso.

Vease el ejemplo en la lonja de como una caja de 10 kg de gambas pescados en Nueva Tabarca van a ser estipulado en una cantidad global, esta cantidad es la que el público va a pagar por solo un kilo de gambas.

d. División del trabajo.

Si exceptuamos la recolección de la bleda, la sora y gran parte de las hierbas medicinales el resto de los pro-



ductos recolectados recae bajo la responsabilidad masculina. Son los hombres quienes directamente atrapan las quillas, los erizos o la antisbena, mientras que las mujeres se encargan de buscar las acederas o la hierbaluisa. - Vemos ya aquí aunque sea esbozada una delimitación de las funciones sociales del varón y la hembra. La sociedad tabarquina confiere los trabajos complejos al hombre y afianza los trabajos de carácter doméstico en la mujer.

b. Caza.

1. Especies Cazadas.

En la actualidad no existe en la isla ninguna especie que sea buscada para su captura, sin embargo vamos a hablar de la caza para referirnos a dos especies una comestible (el conejo), otra dañina (el sepedon "eslizon").

A. Animales comestibles.

2) Mamíferos.

Dentro de esta clasificación de las especies cazadas destacamos el conejo común (*Oryctolagus cuniculus*) por haber sido una especie que robó la isla, ya desde muy antiguo, puesto que tenemos la alusión de Bendicho (1) que dice "la mucha y abundante caza que hay de conejos que se ha visto en estos dias lebreles del Sr. Duque de Maqueda el año 1609".

(1) Vicente Bendicho. Crónica de la muy Ilustre, Noble y Leal Ciudad de Alicante. Libro I, Cap. VIII. Año de 1640.

La abundancia pues que ha existido en la isla de conejos, en opinión de mis informantes, viene ya de largo, aunque según estos mismos informantes, hace tiempo que desaparecieron los conejos. Existió una reintroducción de una pareja de conejos hacia 1945. Cinco años después la isla estaba ya saturada de conejos que comenzaban a destruir la escasa cobertura vegetal, esto dió lugar a una caza sistemática que dió como resultado que diez años más tarde el conejo hubiese desaparecido por completo una vez más.

#### C. Animales dañinos.

##### 1) Reptiles.

El sepe don (eslizon) aparece muy abundantemente repartido por la isla aunque es perseguido con tenacidad ya que se alimenta de una serie de animales que le son útiles al hombre como puede ser el caracol, la anfisbena, alguna variedad de insectos, animales utilizados como cebo en la pesca y como complemento gastronómico. Así pues el hombre rompiendo el equilibrio ecológico trata de alterar la cadena alimenticia en provecho suyo y en un mayor rendimiento económico, ya que el eslizon ocupa uno de los vértices de la pirámide trófica de la isla, situación que se ve alterada con el factor humano que incide directamente desequilibrando la situación.

#### 2. Instrumentos.

##### a. Armas de fuego.

La caza del conejo se ha hecho empleando escopetas de cartuchos de dos cañones con las que la puntería era gene-

ralmente buena. Normalmente era necesario estar en posesión del permiso de caza y guardar la veda correspondiente para que la Guardia Civil de la isla permitiese estas cacerías.

c. Trampas.

2) Accionados por el animal.

Una de las formas más generalizada de capturar sepedones, ha sido mediante trampas, habilmente para inducir al animal a caer en ellas con un cebo oportuno.

La trampa se dispone de la siguiente manera: aprovechando una zona donde haya vegetación (o normalmente la zona de "El Campo") se clavan dos estaquillas de unos 12 cm. de altura alejadas la una de la otra 30 cm. Del borde superior de una a la otra un sedal de pescar, procurando que esta cuerda quede bien tirante. A intervalos de 10 cm. se anudan tres -- trozos de sedal, sobre el que ya tenemos en tensión. En el extremo de cada uno de los tres se hace un nudo corredizo y se deja caer sin forzarlo, quedando los tres sedales colgando, casi a la altura del suelo por donde tienen los nudos.

Dentro de esta lazada, estratégicamente situada, se fija mediante una fina aguja, alguna pequeña presa de las -- que forman parte de su dieta diaria, procurando que sea de un peso, lo más liviano posible para que no entorpezca el mecanismo del nudo corredizo.

Así dispuesta la trampa no pasará mucho tiempo sin que un sepedón voraz intente engullir la presa quedando atrapado por el cuello. Muchos de ellos, al querer soltarse acabarán

ahorcándose con el seda. Aquellos que se les atrape vivos serán arrojados violentamente contra una piedra pereciendo tras el fuerte impacto.

### 3. Técnicas.

#### g. Rastreo.

Dentro de la caza del conejo, la técnica empleada para su captura es la del rastreo.

Tras la localización de cegarrutas frescas en el suelo y alguna madriguera cercana, el cazador provisto de su escopeta estará atento a la dirección del viento, para situarse en todo momento en contra. Dos compañeros del cazador, cuando menos, avanzarán sigilosamente y sin separarse unos 150 metros. Llegados a ésta distancia harán una seña al cazador para que este preparado y a partir de ese momento y abriéndose en abanico avanzarán ruidosamente y caminando despacio hacia el cazador, quien estará preparado para la posible salida de los conejos ocultos en las cercanías. Esto era lo que se llamaba el rastreo.

### 4. Economía.

Dentro del apartado económico, el aprovechamiento se sacaba al conejo, como animal de buena carne para el consumo doméstico.

#### A. Consumo doméstico.

La carne servía como es natural para la alimentación familiar como plato fuerte en el menú que el ama de casa preparaba para su familia.

Después de capturado el animal, se procedía a su des-  
huello, operación consistente en quitarle la piel y sepa-  
randola con cierto cuidado, ya que de esta se sacaba algún  
producto. Así pues cortando y separando la piel con un cu-  
chillo bien afilado la piel quedaba en perfectas condicio-  
nes.

Hecha esta operación se extraían de un certero tajo -  
los intestino, estomago y hiel y finalmente se le extraían  
los ojos vaciandolos de sus orbitas y con esto quedaba lig-  
to para ser preparado en menú general para todos.

La piel como hemos dicho era aprovechada conveniente-  
mente en curtido elemental.

#### E. Animales de corral.

Es importante destacar como la explotación y manteni-  
miento de animales de corral, ha sido escasa y minoritaria  
Las razones pueden ser varias, quizás la principal sea la  
dedicación casi exclusiva hacia la pesca, desatendiendo es-  
ta actividad complementaria, de cara a una mejor calidad,  
en cuanto a su subsistencia alimentaria. Por otro lado, la  
forma y estructura de las casas tabarquinas y el número e-  
levado de personas que las habitaban (hasta comienzos de -  
la emigración masiva a la década de los años 40-50) difi-  
cultada la instalación de corrales que pudiesen cuidar y -  
mantener. Por ello la zona, por excelencia donde se desa-  
rrollo esta actividad fue "El Campo" y más concretamente a  
la casa allí existente donde además a partir de 1940 fue -

habitada como granja para la crianza de conejos, gallinas, vacas, terneros y cabras.

### 1. Especies.

#### A. Mamíferos.

Los conejos silvestres, reintroducidos a partir de -- 1945, vimos en E-I-B-2, cual fue su destino. Hacia la misma época y tomando como base 4 parejas de conejos domésticos traídos de Santa Pola, se introduce el conejo común, + domesticado para su explotación y consumo interno.

La cabra, de complexión fuerte y pelaje oscuro, robusta y de fácil adaptación fue traída de la península, - Santa Pola, procedente del interior de la provincia.

Ocasionalmente y durante breve tiempo (de 1942-1955) se trajeron vacas a la isla (para criarlos en la casa del campo) con el fin directo e inmediato de utilizar la leche y comerciar con ella en la isla, en aquellos años de miseria y hambre y por otra parte criar terneros para convertirlos en carne.

#### B. Aves.

Las gallinas, han sido la variedad avícola más común traída a Nueva Tabarca, desde Alicante principalmente, y con la clara intención de proporcionar, carne y huevos a sus propietarios.

### 2. Instrumentos.

A. Para la explotación conejera existen una edificación propia denominada "conejera", según vamos ahora a --

describir (ver lámina 3)

1) Conejera.

La conejera o normalmente conejera de tres camas es una edificación que consta de una serie de dependencias concretas para albergar los conejos, especialmente las madres con sus crías, ya que el macho ocupa una conejera individual y diferenciada de las hembras.

Cada conejera de tres camas está destinada a contener tres hembras con su correspondiente cría. A su vez cada conejera dispone básicamente de dos partes diferenciadas "la cama", lugar cubierto y más interno de la conejera, con una sola abertura llamada "boca", donde el animal duerme (en el caso de las hembras, donde amamantan sus cachorros) y "el comedero", espacio más amplio, donde se les deposita la comida y es el lugar donde el conejo expulsa sus deyecciones sólidas y líquidas, por ello el suelo de la conejera se construye con una inclinación de unos 30° con el fin de favorecer la caída hacia el exterior de estos productos y favorecer la higiene de los conejos. El espacio de las conejeras está limitado por un muro de carga, que soporta el peso de los tabiques y del techo. Por la parte delantera, un marco de madera, abatible mediante bisagras y cubierto de tela metálica de malla amplia, para facilitar la aireación, hacen de puerta. El techo suele cubrirse con hojarasca vegetal que ejerce como factor impermeable sobre el techo haciendo escurrir el agua hacia el exterior, ya -

que hemos de tener en cuenta que las conejeras suelen estar situadas a la intemperie, por lo cual el techo debe de estar bien rematado para evitar las goteras. Para la construcción de esta edificación se emplean materiales corrientes - de albañilería: ladrillos para el muro y tabiques, cuadros de madera para las puertas con sus correspondientes bisagras y clavija con argolla para cerrar la puerta, tela metálica y yeso como argamasa de unión y enfoscado.

La conejera del macho básicamente está construida de idéntica forma solo difiere ligeramente en las dimensiones (ver lámina 3, es ligeramente más estrecha y un poco más alargada que la conejera de tres camas.

La cabra normalmente permanecía al aire libre (hay que tener en cuenta su escaso número de 6 a 8) para conseguir por sus propios medios la alimentación. Gracias a la existencia de pocos ejemplares, la cibertera de la isla no sufrió peligro de degradación irreversible, ya que la cabra, si posee un gran grado de adaptabilidad es a causa de su adaptación alimenticia, comiendo prácticamente cualquier sustancia herbácea. Al no existir en la isla árboles de ninguna clase, el peligro de destrucción arbórea, quedó subsanado.

Como señal de identificación, llevaban una pequeña esquila al cuello, mientras recorrían la isla libremente. Al anochecer eran recogidas y guarnecidas en un pequeño aprisco existente en la casa del campo, ya que como hemos indi-



cado antes, pertenecían a un solo dueño. El ordeño se realizaba tras la recogida en el aprisco.

Los objetos empleados en el ordeño son:

- 0) Nombre. CUBO para ORDEÑAR.
  - 1) Descripción. Utensilio de forma troncocónica invertida y base circular, destinado a contener líquidos y provisto de un asa redondeada en el borde.
  - 2) Uso. Contener la leche de cabra procedente del ordeño.
  - 3) Materia. Hierro galvanizado.
  - 4) Lugar de construcción. Proc. Comercial (Santa Pola)
  - 5) Lugar de reparación. No se repara.
  - 6) Frecuencia de uso actual. Ninguna.
  - 7) Antigüedad. Para ordeñar solo se empleo unos 15 años.
- 
- 0) Nombre. PALO DE REMOVER.
  - 1) Descripción. Instrumento de mango redondeado, rematado por una espátula plana.
  - 2) Uso. Batir la leche.
  - 3) Materia. Madera de olivo.
  - 4) Lugar de construcción. Desconocido.
  - 5) Lugar de reparación. No se realiza.
  - 6) Frecuencia de uso actual. Ninguna.
  - 7) Antigüedad. La misma que en el objeto anterior.

0) Nombre. CANTARA.

171

1) Descripción. Objeto de forma cónica, con cuello y boca estrechados, destinado a contener líquidos y cerrado con una tapa circular superpuesta a la boca y dos asas laterales.

2) Uso. Contener y almacenar la leche ordeñada para su posterior distribución.

3) Materia. Aluminio (la capacidad es de 40 litros).

4) Lugar de construcción. Alicante.

5) Lugar de reparación. No se realiza.

6) Frecuencia de uso actual. Ninguna.

7) Antigüedad. La misma que en el objeto anterior.

Estos utensilios fueron vendidos a unos comerciantes murcianos, tras la desaparición del ganado carrino y de vaca, en la isla.

Por su parte, las vacas permanecían estabuladas a la casa del campo, donde existía un establo con sus correspondientes comederos individuales para la alimentación de cada animal (ver lámina 4) y una pileta comunal (ver lámina 4) - con agua de los aljibes de la propia casa.

Para sanear el suelo del establo, periódicamente se pasaba el rastrillo (ver E-I-F-1-I-10) para eliminar los excrementos y con una pala de madera (ver E-I-F-1-I-9) se procedía a cambiar la cama de paja, ya sucia, por una nueva, y evitar así, sobre todo en verano, la moscarda y el tábano muy propensos a acudir a estas zonas con el posible

peligro de infección y contagio.

Los instrumentos empleados para el ordeño eran básicamente los mismos, únicamente podemos añadir la banca de ordeño, pequeña banqueta de tres patas y baja altura que servía para hacer más cómoda la operación del ordeñado.

Las gallinas ocupaban uno de los extremos de la granja donde tenían instalados unos ponederos de cemento (ver lámina) de forma cuadrangular para favorecer la puesta y facilitar la recogida de los huevos.

### 3. Economía.

#### A. Carne.

Los conejos, terneros y gallinas eran sacrificados con la intención directa de consumir su carne dentro de la isla. Al proceder mayoritariamente de la granja de "el Campo" se estableció un monopolio en el comercio de la carne, que agravado por los años de carestía, hizo que muchos tabarquinos tuviesen que contraer fuertes deudas para cubrir las necesidades alimenticias de su familia.

El sobrante de carne era transportado a Santa Pola y Alicante donde se vendía igualmente.

#### B. Subproductos.

En cuanto a los subproductos, hemos de considerarlos según cada animal.

Del conejo se aprovechaba la piel para curtirla y utilizarla como sobrecubierta de las sillas, aunque como es lógico este era un aprovechamiento de carácter particular y doméstico.

La piel de los cabritillos y terneros, tras su primer curtido se vendían a Alicante. Finalmente las plumas de gallinas y pollos, eran recogidas y conservadas para rellenar colchones y almohadas.

Tanto los huevos como la leche producidos por gallinas vacas y cabras tenían como primeros y más inmediatos consumidores, los tabarquinos como ya hemos comentado. Los sobrantes en leche, carne y huevos eran comercializados a través de Santa Pola y Alicante.

Cuando la carestía de los primeros años de posguerra, comienza a ceder, la demanda en la isla comienza también a descender y las tensiones sociales entre los tabarquinos y el dueño de la granja aumentan, este decide finalmente deshacerse de los animales y dedicarse a la especulación del dinero ganado en estos años críticos.

#### 4. Ciclo Vital.

##### A. Fecundación natural y artificial.

Cuando hablamos de los conejos y su cría en conejeras, apuntábamos que el macho era alojado en una conejera aparte ya que su labor básica era la de ser utilizado como semenzal. Para ello llegada la época del celo se introducía al macho en la jaula de las hembras y así aparearse con todas ellas. Cumplida su función reproductora el macho era alojado nuevamente en su jaula. De las crías nacidas en las nuevas camadas, si salía algún macho robusto, se le podía reemplazar en lugar del antiguo. Igualmente si una coneja esta-

ba ya agotada por la cantidad de camadas habidas, podía ser substituida por alguna de las nuevas, con tal de que la productividad no bajase.

Durante el tiempo de permanencia en la granja del Campo, las cabras fueron empleadas para producir exclusivamente leche, ya que la carne de cabrito tenía una salida peor.

Sin embargo, las vacas eran cubiertas por un toro semental, que se traía todos los años, procedente de Albacete, con la intención de criar de cuatro a seis terneros cada año.

Las gallinas, que normalmente se tenían para producir huevos, se las dejaba siguiesen su ciclo natural, sin ningún tipo de fecundación artificial o forzada. Las gallinas que se volvían "lluecas" y criaban pollos, eran destrozados a carne normalmente.

#### B. Alimentación.

Los animales estabulados (vacas, terneros y conejos) - en el invierno eran alimentados con hierba y con chumleras plantadas durante la creación de la granja y destinadas a servir de base alimenticia, con un previo desmochado de las púas con un cuchillo afilado. Las pencas de chumbera eran suministradas fundamentalmente a las vacas por considerarse que producían más leche. Igualmente en el Campo, - una pequeña parcela se tenía plantada con alfalfa para poder alimentar a este ganado. Como complemento alimenticio se les añadía paja de cereales (cebada y trigo)(ver agri-

cultura) del que se recogía en la propia isla y en la citada zona de "El Campo". Durante el verano y especialmente en los meses de julio y agosto se suministraba grano de cereal (el trigo y la cebada del campo) para evitar las fermentaciones excesivas que se producían en el intestino de estos animales, a causa del exceso de calor y del agua que ingerían lo cual podría producirles incluso la muerte; y por otra parte la escasez de hierba y alfalfa en la isla durante esta época estival.

Las cabras, como vimos antes, son los únicos animales no estabulados que deambulaban por la isla, pero a causa del peligro que suponían para los cultivos de alfalfa hubo que tomar la determinación de atarlas con una soga y un fuerte clavo para limitar su radio de acción. En los momentos de sequía se les suministraba también un aporte de cereales (cebada fundamentalmente) para equilibrar la dieta y mantener la producción de leche.

Las gallinas eran alimentadas básicamente de grano y pan duro, reblandecido previamente en agua y ligeramente desmigado.

Cuando la cosecha local era escasa o se agotaba se compraba la cantidad necesaria a Alicante, procedente de la zona de Villena.

#### C. Enfermedades y su curación.

Teniendo en cuenta la desasistencia general de los ta barquinos, las posibles enfermedades de los animales eran

atendidas por los cuidadores de la granja, sin ningún tipo de asistencia veterinaria.

Uno de los trastornos que afectaron a vacas, conejos era la fermentación excesiva producida en sus intestinos -- cuando se les suministraba hierba demasiado húmeda y la -- temperatura ambiental (38-42°), como resultado producía -- grandes diarreas, especialmente si además se les suminis-- traba a las vacas, agua después de haber comido. El resul-- tado final era que los conejos morían al cabo de uno o dos días y las vacas sufrían serios trastornos intestinales. -- El remedio consistía en primer lugar, en evitar darles hier-- ba demasiado húmeda en las épocas de verano, sustituyendola la dieta por cereales y paja seca.

Cuando el animal, se encontraba ya enfermo, se le so-- metía a un ayuno vigilado de unas 48 horas, llegando a su-- ministrarle, a modo de prueba, higos chumbos machacados pa-- ra frenar las diarreas, medicación que normalmente surgió efectos positivos, en los casos empleados.

En el momento en que las vacas, comenzaban a parir -- los terneros, era cuando los esfuerzos y ayudas debían pro-- digarse con más atención, para procurar que el parto vinie-- se lo mejor posible y tanto la vaca como el ternero pudie-- sen salvarse. Momentos hubo en que la ayuda a la vaca fue necesaria para que su cría pudiese salir al exterior sin -- sufrir problemas de asfixia.

En el caso de las gallinas, una complicación que se presentó en alguna ocasión, fue que los huevos carecían de la envoltura calcarea o esta era muy endeble, quebrándose con gran facilidad, debido a la falta de calcio y sales minerales en las gallinas.

La solución a esta carencia se solventaba, añadiendo cal muerta, diluida en pequeñas proporciones en el agua que bebían las gallinas. Al cabo de un par de semanas, las puestas eran nuevamente normales.

En los casos de muerte repentina del animal, eran enterrados, no sin antes, haber examinado las vísceras y haber hecho alguna observación sobre su estado, para tratar de averiguar las posibles causas del fallecimiento del animal.

Piel y carne del animal eran enterrados, sin aprovecharse ninguna parte por temer a cualquier tipo de contagio.

#### F. Agricultura.

##### Introducción.

La zona de "El Campo" se utiliza como tierra de labor agrícola, durante más de cincuenta años, arrendándose a labradores venidos de fuera, que explotaban, con gran fruto, las únicas tierras que en Nueva Tabarca pueden emplearse como agrícolas.

Hemos podido documentar el cultivo de la cebada, uno de los que mas comunmente se utilizó en el laboreo de estas ya, abandonadas tierras.



1. Técnicas empleadas en el cultivo de la cebada.

A. Preparación de la tierra.

1. La rosada.

a) Época. Mes de abril, que es el momento en que los matorrales y matojos han crecido y se aprovecha para cortarlos.

b) Instrumentos. Legón.

c) Mano de obra. Dos personas para una tahulla de tierra durante 3 jornadas.

d) Animales. Ninguno.

e) Labor. En abril-mayo se cortan los matorrales y se extienden sobre la tierra procurando que quede cubierta por una fina capa. Como el matorral no cubría toda la superficie se traían cargas de Santa Pola.

Desde Abril hasta Agosto se deja secar el matorral cortado.

En Agosto se le prende fuego. En Octubre se echa el grano sobre la tierra sin más preparación pasando luego el arado para cubrirlo.

El objeto de la rosada es abonar la tierra mediante la ceniza que quede de la quema de los matorrales.

2. Matojar.

a) Época. En el mes de septiembre.

b) Instrumento. Legón.

c) Mano de obra. Si no es muy espeso el matorral, dos personas.

d) Animales. Ninguno.

e) Labor. Consiste en arrancar los matorrales que hayan quedado al hacer el barbecho, usando el legón para arrancar sus raíces. Estos matorrales, una vez arrancados solían amontonarse y eran quemados.

### 3. Barbechar.

a) Época. Entre diciembre y enero.

b) Instrumentos. Arado.

c) Mano de obra. Un mozo con una mula puede hacerse toda la labor en unas siete jornadas.

d) Animales. Se emplea una mula.

e) Labor. Consiste en arar la tierra en surcos lo más paralelos posibles con una profundidad de unos 15 cm. Tras un primer año de cultivo, al siguiente suele sembrarse de un grano más flojo. El barbecho se procura hacer cogiendo la dirección de la roca del suelo, sobre todo cuando la tierra es endeble. La operación de barbecho se comienza por uno de los lados de la tierra, de un lateral a otro. El primer surco que se traza recibe el nombre de "besana".

## 4. Abonar.

- a) Epoca. Octubre.
- b) Instrumentos. Bolsa de sembrar.
- c) Mano de obra. Una persona.
- d) Animales. Ninguno.
- e) Labor. Consiste en ir esparciendo el abono (normalmente procedente de algas secas) a lo largo de los surcos para proceder a la siembra.

## 5. Sembrar.

- a) Epoca. Octubre (a continuación del abonado).
- b) Instrumentos. Bolsa de sembrar.
- c) Mano de obra. Una persona.
- d) Animales. Ninguno.
- e) Labor. Mientras se va andando por los surcos el operario va esparciendo la simiente de un lado a otro de su camino a puñados sacados de la bolsa y lanzándolos, con un movimiento circular del brazo.

## B. Cuidado de la sementera.

## 1. Escardar.

- a) Epoca. Marzo-abril.
- b) Instrumentos. Ninguno.
- c) Mano de obra. Tres personas.
- d) Animales. Ninguno.
- e) Labor. Arrancar las hierbas perjudiciales a la sementera, con la mano. La duración de esta labor depende de la cantidad de hierba que

haya nacido entre la sementera.

#### C. Siega.

- 1) Epoca. Desde principios de mayo a ultimos de junio.  
Puede atrasarse o adelantarse según sea el estado de la sementera mas o menos maduro.
- 2) Instrumentos. Hoz y zoqueta.
- 3) Mano de obra. Es el arrendatario del campo quien se siega su campo, ya que por la naturaleza, minifundista del terreno en --- cuestión, no permite más mano de obra.
- 4) Animales. Ninguno.
- 5) Labor. La siega se comienza por una linde del campo cultivado, avanzando de frente hasta llegar al extremo opuesto donde se avanza de nuevo en direccion opuesta, para abrir un segundo frente. Cada frente abarca unos 3 metros. El segador va cortando las esrigas de derecha a izquierda, cuando llega al lado izquierdo deposita lo que ha cortado y ha ido acumulando entre la mano y el antebrazo. Cuando existe un montón se procede a atarlo para formar haces que se van dejando en el suelo. Terminando de segar el campo y amarradas las haces, se juntan en montones apilandose las haces - unas encima de otras.

#### D. Trilla.

Cercano al campo donde se realizaba la siega se tenía preparada una pequeña era donde se realizaban las labores del trillado.

- 1) Época. Inmediatamente después de la siega.
- 2) Instrumentos. Trillo, bieldo, bielda, pala, rastrillo y otro para remeter las gavillas.
- 3) Animales. Mulos.
- 4) Mano de obra. Un operario para llevar el trillo y otro para remeter las gavillas.
- 5) Labor. Se coloca una serie de haces tendidos y desamarrados formando un círculo cercano al borde de la era. Dentro de este círculo se van colocando las haces desamarradas y con las espigas hacia arriba hasta que se llena el círculo por completo. No se colocan nunca haces encima de otros.

Se dispone entonces el trillo, tirado por un mulo, encima de las haces y dirigido por un operario con el fin de que se vayan describiendo círculos concéntricos y se pise toda la superficie por igual. Mientras tanto el otro operario por el borde de la era va juntando las haces con la bielda para que no se desparrame demasiado a medida que va siendo pisado. A esto se le llama "primera vuelta". A continuación se cambia de mulo y se saca -

### 183

una primera mano de paja de la que va quedando mas arriba, ya que el grano desprendido va depositandose en el fondo. Para levantar esta capa de paja se utiliza la bielda. Se vuelve de nuevo a trillar dandose una segunda vuelta a la parva con el bieldo o la bielda, procurando que las canas de abajo queden arriba y viceversa. Se vuelve de nuevo a trillar y se saca otra segunda mano de paja. Este proceso puede hacerse hasta cuatro veces y si se considera que el grano esta lo suficientemente desprendido de la espiga. A partir de este momento se da por terminada la trilla y se amontona la parva en el centro de la era valiendose del bieldo, la bielda, la pala y la escoba. El montón adopta una forma rectangular de unos 50 cm. de altura, comienza la labor de aventar consistente en lanzar la parva con el bieldo y la bielda y la pala hacia arriba y hacia adelante en la dirección que soula el viento, de modo que al lanzar la parva se consiga que la paja vuele hacia afuera de la era y el trigo caiga por su peso y se acumule a un lado. Cuando después de esta labor el grano no ha quedado muy limpio se em

plea la zaranda. Una vez que el grano limpio ha quedado en la era formando un montón se procede a envasarlo. No se tenía mucho cuidado en la reducción ya que la cosecha era pequeña en general y por otra parte no se disponía en la isla de medidas como la cuartilla o el celemin. Era normalmente en Alicante donde se media.

#### E. Transporte del grano.

- 1) Época. Inmediatamente después del trillado.
- 2) Instrumentos. Sacos y cuerdas.
- 3) Animales. Mulos.
- 4) Mano de obra. Dos hombres para cargar cada bestia.
- 5) Labor. Al mulo se le provee de un seron, cargándole a cada lado dos sacos, tratando de equilibrar el peso para que la carga no se caiga fácilmente.

#### F. Transporte de la raja.

- 1) Época. Acabada la trilla y transportado el grano.
- 2) Instrumentos. Red, biello, bielta y horquilla.
- 3) Animales. Mulos..
- 4) Mano de obra. Dos hombres para llevar la red.
- 5) Labor. Se tiene la raja amontonada junto a la era.

Dos operarios mantienen la red valiéndose del biello, la bielta o la horquilla, cuando ha llenado la red lo suficiente se cie-

rra y se aña, transportandose a lomos del -  
mulo hasta la cercana casa del campo.

#### G. Almacenaje del grano.

- 1) Época. Después de la trilla y acabada la labor de transporte.
- 2) Instrumentos. Ninguno.
- 3) Edificaciones. Se almacena en la casa del campo.
- 4) Animales. Ninguno.
- 5) Mano de obra. Dos hombres.
- 6) Labor. La paja se almacena en una estancia lo más fresca y seca posible, apilando los sacos, unos encima de otros para que ocupen el menor espacio posible.

#### H. Almacenaje de la paja.

- 1) Época. Acabada la trilla.
- 2) Instrumentos. Bieldo, bielta y horquilla.
- 3) Construcciones. La paja se almacena en el mismo lugar que el grano teniéndose a mano ya que se emplea como alimento de los animales y para renovarles la cama.
- 4) Animales. Ninguno.
- 5) Mano de obra. Dos hombres.
- 6) Labor. Una vez transportadas las redes con las cargas de paja se desatan y con el bieldo se va sacando la paja e introduciendola en la estancia y apilandola hasta el techo.



## I. Instrumentos.

## 1) ARADO.

a) Descripción. Instrumento de madera con la cabeza protegida por una reja de hierro (dimensión aproximada desde el extremo del timón a la punta de la mangera: dos metros y medio a tres.

b) Uso. Para barbechar.

c) Materia. "Reja" de hierro fundido y "orejeras" igualmente de hierro fundido. El resto de madera de encina.

d) Lugar de construcción. Albacete.

e) Lugar de reparación. Ninguno.

f) Frecuencia de uso actual. Desaparecido.

g) Antigüedad. De toda la vida.

## 2) LEGON.

a) Descripción. Instrumento enmangado compuesto por una lámina de hierro con borde afilado, del extremo opuesto y en ángulo agudo sobresale el soporte donde se aloja el mango.

b) Uso. En la rosada y matojado para cortar el matorral.

c) Materia. De hierro templado, la hoja y de madera de pino el mango.

d) Lugar de construcción. De fabricación exterior.

e) Lugar de reparación. En caso de rotura del mango, el mismo dueño suele sustituirlo por otro. La hoja no se repara.

f) Frecuencia de uso actual. Para las operaciones agrícolas, antes citadas ninguna.

g) Antigüedad. Inmemorable.

### 3. BOLSA,

a) Descripción. Saco en el que se ata una de las puntas de la boca a la correspondiente del fondo.

b) Uso. Bolsa en la que se lleva el grano para ir echándolo en el surco en el momento de la siembra..

c) Lugar de construcción. Local (el propio campesino)

d) Lugar de reparación. No procede.

e) Materia. Saco común o de lona.

f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.

g) Antigüedad. Inmemorable para nuestros informantes.

### 4. HOZ.

a) Descripción. Arco con dentado muy fino y cortante en uno de sus filos, uno de cuyos extremos termina en punta mientras que el otro va enmangado. Envergadura aproximada: 70 cms.

- b) Uso. Siega del cereal.
- c) Materia. Hoja de acero y mango de madera.
- d) Lugar de construcción: De fabricación exterior, (Albacete).
- e) Lugar de reparación. Cuando la hoja se gasta es prácticamente inservible, el mango puede arreglarse, aunque es raro.
- f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.
- g) Antigüedad. Inmemorable para nuestros informantes.

#### 5. ZOQUETA.

- a) Descripción. Pequeña pieza de madera, ahuecado por dentro y destinado a alojar los dedos de la mano izquierda, menos el pulgar con el fin de protegerse del corte de la hoz.
- b) Uso. Resguardar los dedos de la mano izquierda contra cualquier corte de la hoz y evitar por -- tanto herirse.
- c) Materia. Madera de pino.
- d) Lugar de construcción. Albacete y Cuenca.
- e) Lugar de reparación. No se repara.
- f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.
- g) Antigüedad. Inmemorable para nuestros informantes.

#### 6. TRILLO.

- a) Descripción. Instrumento de superficie plana con un

borde curvado hacia arriba y provisto de pequeñas piedras en su parte inferior de borde cortante insertas en pequeños agujeros, en la parte delantera tiene unas argollas de hierro para la tracción animal .

- b) Uso. En la operación del trillado para ir reparando el grano de la paja.
- c) Materia. Madera de encina con remaches de hierro y cantos afilados de sílex.
- d) Lugar de construcción. Cantalejo (Segovia).
- e) Lugar de reparación. Ninguno.
- f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.
- g) Antigüedad. Inmemorable.

#### 7. BIELDÓ.

- a) Descripción. Tenedor de madera de 4 a 6 puas que alcanza una envergadura aproximada de un metro y medio.
- b) Uso. Aventar la paja del grano en el proceso de la trilla. Se usa preferentemente donde el grano y la paja están más mezclados, reservándose la bierga para los sitios en que la paja es más abundante.
- c) Materia. Las puntas y la cabeza son de acebuche y el cabo puede ser de adelfa.
- d) Lugar de construcción. Exterior.
- e) Lugar de reparación. Por parte del propio labrador.

f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.

g) Antigüedad. Inmemorable.

#### 8. BIELDA.

a) Descripción: Tenedor de cuatro a cinco puas con --  
una envergadura total de metro y me--  
dio.

b) Uso. Aventar el grano, mudar la paja de sitio o --  
cargarla para su transporte.

c) Materia. Madera de eucalipto.

d) Lugar de construcción. Fabricación exterior.

e) Lugar de reparación. No existe.

f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.

g) Antigüedad. Inmemorable.

#### 9. PALA.

a) Descripción. Pala rectangular de dos piezas: pala  
y cabo, la primera ligeramente curva--  
da. Envergadura aproximada: metro y -  
medio.

b) Uso. Limpiar el grano en el proceso de aventado, -  
cuando el biello no da resultado.

c) Materia. Madera. La de la pala, a causa del desgag  
te que sufre, suele ser más dura que la -  
del cabo.

d) Lugar de construcción. De fabricación exterior.

e) Lugar de reparación. Cuando se rompe el mango, el  
dueño puede hacer un arreglo  
para repararla.

f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.

g) Antigüedad. Inmemorable.

#### 10. RASTRILLO.

a) Descripción. Travesaño o cabeza con cuatro o cinco  
puas perpendiculares al sentido del -  
cabo o mango que se une al travesaño.  
Longitud aproximada de 1 metro a 1,5.

b) Uso. Separar el grano de la paja.

c) Materia. Madera, puas de acebuche, el resto puede  
ser de eucalipto.

d) Lugar de construcción. Exterior.

e) Lugar de reparación. Local.

f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.

g) Antigüedad. Inmemorable.

#### 11. HORQUILLA.

a) Descripción. Tenedor de cuatro puntas y de enverga  
dura similar al biello y a la biella.

b) Uso. Cargar la paja.

c) Materia. Horquilla de hierro y cabo de madera de -  
olivo.

d) Lugar de construcción. Fabricación exterior.

e) Lugar de reparación. Local.

f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.

g) Antigüedad. Inmemorable para nuestros informantes.

#### 12. CERNEDOR.

- a) Descripción. Aro cilíndrico derrado uno de sus círculos por una tela metálica de mas o menos finura según el grano a cernir. El aro presenta una asa de cuerda en uno de sus costados.
- b) Uso. Después de aventado el grano, se procede a cernerlo mediante este objeto a fin de dejarlo completamente limpio.
- c) Materia. Aro de madera de haya, tela metálica y asa de cordel.
- d) Lugar de construcción. Fabricación exterior.
- e) Frecuencia de uso actual. Ninguna.
- f) Antigüedad. Inmemorable para nuestros informantes.

## 13. RED.

- a) Descripción. Malla trenzada, anudada dejando unos espacios muy finos entre un anudado y otro. Es de tamaño medio.
- b) Uso. Contener y transportar la paja hasta el lugar indicado.
- c) Materia. Cañamo trenzado.
- d) Lugar de construcción: Local.
- e) Lugar de reparación. Local.
- f) Frecuencia de uso actual. Ninguna.
- g) Antigüedad. Inmemorable.

## 14. SACO.

- a) Descripción. Bolsa rectangular abierta por uno de sus lados menores dimensiones: un metro de largo por medio de ancho.
- b) Uso. Sirve para recoger y hacer de envase en el transporte del grano una vez limpio.
- c) Materia. Arpillera.
- d) Lugar de construcción. Fabricación exterior.
- e) Lugar de reparación. Local.
- f) Frecuencia de uso actual. Para transportar el grano. Ninguna.
- g) Antigüedad. Inmemorable.

## 2. TIERRAS NO CULTIVADAS.

a. Erial. Salvo la zona antes descrita del Campo, en que se cultivaba el cereal, el resto de la tierra permanece esteril, bien por ser pedregosa y hacerse más impracticable la agricultura o bien por falta de espacio amplio para permitir un cultivo más desarrollado.

## 3. ECONOMIA.

a. Venta. Normalmente el cultivo de la cebada se hacía con el fin directo de vender esta cosecha. Como la producción era modesta solía ser vendida a través de Santa Pola y Alicante. Cuando se trajeron animales de granja a la isla, gran parte de la producción fue destinada a la alimentación y engorde de los animales estabulados.

b. Subproductos.



## 1) Abono vegetal.

Cuando el abono procedente de las algas era escaso y poco aprovechable, la paja guardandola del año anterior y que había sobrado se empleaba como elemento de abono en el campo, especialmente se empleaba aquella que por haber sufrido los efectos de la excesiva humedad se suponía pudiese contener mayor cantidad de microorganismos que favoreciesen la fertilidad y recuperación del suelo. Sin embargo esta práctica se empleo esporádicas veces.

## 2) Paja para colchones.

La venta de la paja sobrante, destinada al uso de colchones tuvo bastante auge, fundamentalmente hasta la década de los años 50. Si consideramos la economía de subsistencia a que están sometidos los habitantes de la isla podremos ir observando como la utilización de cualquier recurso a su alcance era de vital importancia para su subsistencia. La paja era, por tanto un recurso valido para la fabricación de colchones, de calidad aceptable de acuerdo con el modo de vida tabarquino.

## 3) Combustible.

Otro recurso empleado con la paja, era su inclusión como combustible de primera mano que encendiese el hogar de la lumbre e hiciese arder el carbón sin excesivos gastos suplementarios. Aunque esta salida fue poco a poco abandonandose con la inclusión de las cocinas de gas butano ya más modernamente.

## 4) Forraje.

Como hacíamos referencia en 3.a. con la llegada a la isla de animales de granja, aumento la demanda de paja como forraje para estos animales, ya que el mantenimiento - mediante el sistema de estabulación, requería el aporte de reservas alimenticias casi continuamente, siendo la paja - una buena fuente de alimentación cercana y barata.

## 5) Paja para techumbre.

Cuando era necesario reparar el entramado interno de un tejado, la paja se solía emplear a modo de argomada, para cubrir los huecos y agujeros que las tejas pudiesen producir, evitando con esto la formación de goteras.

## C. División del trabajo agrícola:

## 1) Según edad.

El padre de familia y arrendatario del Campo, conocedor de su oficio era quien llevaba el peso de las faenas y realizaba el solo aquellas labores que no requerían más mano de obra ( como el abonar, sembrar, segar, etc. ) utilizando la ayuda de algún hijo (a partir de los 13 ó 14 años) y ocasionalmente la de alguna persona de la comunidad que por disponer de tiempo pudiera, mediante una remuneración concertada, ayudar en los momentos de más agobio.

## 2) Según sexo.

La mujer e hijos del labradores se encargaban normalmente de aventar el grano y dejarlo perfectamente limpio, opo

ración que solían llegar con gran meticulosidad. El resto de las faenas recaía en el sexo masculino.



## II. TECNICAS DE CONSUMO.

### A. Alimentación.

La alimentación tabarquina, logicamente está basada en los productos de mar, complementada con aquellos productos recolectados en la propia isla, de los que ya hablamos en el apartado anterior (Ver E-I-A). Entre los platos más comunes en la dieta tabarquina encontramos:

Técnicas de preparación de alimentos.

#### a) Fases.

"Arroz con calamares" (6 personas).

#### b) Ingredientes: 6 personas.

750 gr. de arroz.

1 Kg. de pescado.

8 calamares 1/2 Kg. de guisantes.

1 tomate, 1 cabeza de ajos, 1 ñora.

aceite, azafrán, sal.

#### 2) Preparación.

Se hace un caldo con pescado, se frie una ñora, \_\_ se pica en el mortero y se le agrega. En un caldero, se \_\_ frien los calamares con los guisantes, un tomate trinchado y una cabeza de ajos y añadiendo el arroz, se le da unas \_\_ vueltas. Se cuele el caldo de haber hervido el pescado y se añade al caldero. Las tintas de dos calamares se deslien \_\_ en un poco de caldo y se adicionan al arroz, añadiendo azafran y sal.

"Guisado de caracoles" (para 4 personas).

1) Ingrediente: 1 Kg. de patatas, 3 ajos secos, 1 cucharada de cominos, 1 tomate, 4 docenas de caracoles, 2 ramas de perejil, sal y azafran.

2) Preparación: una vez lavadas las cuatro docenas de caracoles, se les da un hervor y se les cambia el agua. Se refrie un tomate y se vierte en la olla, juntamente con un kilo de patatas cortadas en cascás. Se moja una cucharada de cominos, los tres ajos, el perejil y la sal, adicionando este mojado a la olla, añadiendo finalmente azafran cuando está a media cocción.

"Caracoles en salsa" (Caragols en salsa).

1) Ingredientes: Caracoles, cebolla, hinojo, picante, huevo, aceite.

2) Preparación: los caracoles se lavan y se ponen a cocer a fuego lento para que salga la molla.

En una sarten se sofríe una cebolla, añadiéndole un poco de fenoll. (hinojo).

En una olla, se incorporan los caracoles, una guindilla picante troceada y un huevo batido, añadiendo un chorro de aceite, poniéndolo a calentar al fuego, cuando se llega al punto de ebullición y antes de que el huevo se cuaje se añade el sofrito de cebolla e hinojo, retirando el guiso del fuego, para dejarlo reposar unos minutos, sirviéndolo a la mesa a continuación.

"Espárragos verdes con ajo, pimientos y vinagre" (4 personas)

1) Ingredientes: Un manojo grande espárragos (1 1/2 Kgs.),

2 rebanadas de pan frito, 2 cucharadas grandes de vinagre, 4 cucharadas de aceite, 1 cucharita de perregil picado, 1 pizca de pimenton, 1 diente de ajo, 1 vaso de agua caliente, sal.

2) Preparación: se cortan los espárragos en trozos de 3 ó 4 cms. que es la parte mas tierna, y se lavan para quitarles la tierra.

En una sartén se pone el aceite a calentar, friéndose las rebanadas de pan; luego se frien también los ajos, hasta que se doren, hecho esto el pan y el ajo se machacan, guardándolos aparte.

En una cacerola se echa el aceite que hemos utilizado y se rebogan ligeramente los espárragos, se separan del fuego y se le añade el pimentón, se rocía con agua y se vuelven a poner al fuego, teniendo la precaución de poner una tapadera, para evitar que salten, cociéndose los espárragos durante una hora, a fuego medio y vigilándolos para que no se peguen.

Cuando están casi hechos, se separa un poco del -- caldo y se añade a la pasta del mortero, con un chorrito de vinagre, vertiéndolo a continuación en la cacerola de los espárragos, dejándolo en el fuego unos cinco minutos, añadiendo sal, si es necesario y espolvoreándolo con el perejil picado.

"Espárragos verdes en tortilla" (dos personas)

1) Ingredientes: 1 manojo de espárragos verdes, 4 huevos, 3 cucharadas soperas de aceite, sal y agua.

5 minutos, sirviéndose a continuación.

"Sora o acedera rehogadas".

1) Ingredientes: 2 Kgs. de acederas; 6 cucharadas soperas de aceite, 2 dientes de ajo,  $1\frac{1}{2}$  cucharadas soperas de vinagre, agua fría, sal.

2) Preparación: se separan las hojas de soras del tallo, ya que este no se utiliza, se lavan muy bien en agua fría abundante. En una cacerola se ponen de 3 a 4 l. de agua fría con una cucharada sopera de sal. Se meten las soras dentro y se ponen a cocer a fuego vivo. Cuando rompe el hervor se dejan unos 15 minutos, después de los cuales se escurren en un colador grande y se pican menudas.

En una sartén se pone el aceite a calentar, se rehogan dentro los dos dientes de ajo, aplastándolos ligeramente con un golpe. Cuando estén dorados, se retiran y se ponen las soras a rehogar, dándoles, varias vueltas, con una cuchara de madera. Al momento de servir se rocian con el vinagre, separando la sartén del fuego. Se vuelven a calentar y se colocan en la fuente dónde se vayan a servir de adorno.

"cangrejos de mar" (pequeños).

1) Ingredientes (para tres docenas): Tres cucharadas soperas de aceite, agua fría, un poco de hierbas aromáticas, 1 diente de ajo, pimienta en grano, sal.

2) Elaboración: se llevan con agua fría y sal, sin dejarlos en el agua. Se les quitan las patas. Se machacan en -



el mortero 4 ó 5 cangrejos.

En un cazo se pone el aceite a calentar, cuando está a punto se le añade el ajo pelado. Una vez dorado se añaden los cangrejos machacados. Se les da unas vueltas y se añaden los cangrejos enteros. Se echan las hierbas aromáticas y se cubren de agua. Se echa sal y la pimienta y cuando -- rompe el hervor, se dejan cocer unos 10 minutos a fuego -- vivo.

Se retiran del fuego y se escurren en un pasapures -- de agujeros grandes. Cuando están fríos, se sirven de aperitivo.

#### "Quisquillas cocidas".

2) Elaboración: se pone agua abundante y sal a cocer, cuando hierve a borbotones, se echan las quisquillas y al volver a romper el hervor, se dejan cocer unos 5 minutos. Se echan entonces en un colador grande. Se dejan escurrir y -- enfriar para servir las. Sólo se sirven de aperitivo, por ser su tamaño muy pequeño.

#### "Mona de Pascua".

1) Ingredientes: 100 gramos de harina, 50 gr. de azucar, 1 cucharada de agua de azahar, clara de huevo, 1 pizca de levadura, 2 cucharadas de agua.

2) Preparación: sobre la harina, se vierten las dos cucharadas de agua y el azahar confeccionando una bola de masa a la que se le añade el azucar y la levadura y se la deja reposar en un sitio templado para que la masa fermente.

Al cabo de unas dos horas, habrá crecido la masa, momento que se aprovecha para darle forma y con un pincel -- o brocha se les dan unas pasadas con la clara de huevo, -- tras lo cual se introduce al horno, con fuego moderado por espacio de veinte minutos.

"Higos chumbos".

Los higos chumbos se cortan con cuidado de no pincharse, con un cuchillo bien afilado dejándolos caer a una bolsa.

Se ponen al sereno esa noche y a la mañana siguiente se pelan cuidadosamente despojándoles de su cubierta punzante. Se les rocía con azúcar a voluntad, pudiendo ser -- consumidos inmediatamente.

Para la conservación del pescado, tanto en su aspecto de desecación y de salazón ver E-IV-11-11.3.

### III. HABITACION

#### A.- Dentro del pueblo.

##### 1. Construcción para el hombre.

La arquitectura popular tabarquina, sabemos que proce de de 1770, momento en que fueron edificadas las casas -- que constituyen el núcleo actual. El arquitecto Mendez, -- que fué quien planifico la construcción, construyó las casas con arreglo a un prototipo que se repetía en todas -- ellas, de esta forma se creo el modelo de casa tabarquina, que se mantiene, pero que corre peligro de desaparecer ya que en las obras internas de albañilería han transformado la disposición inicial interior o se han reedificado con

arreglo a criterios más "turísticos". A pesar de estar declarado el recinto amurallado, como monumento histórico-artístico, la venta de solares ha ocasionado especulación, que no ha tenido en cuenta las normas urbanísticas que nadie se encargaba de hacer cumplir.

Nos ha parecido interesante documentar el tipo tradicional de casa tabarquina, en el que podemos incluso encontrar un diseño bastante funcional y cómodo para la vida de una familia con varios hijos.

a) Planta baja. Está compuesta por una sala espaciosa conocida por "entrada" y que comunica con la puerta principal de acceso a la calle. Enfrente se encuentra situada la escalera que conduce a las dependencias superiores.

Al costado izquierdo de la escalera se encuentra un cuarto intermedio conocido por el "cuartel del baix" que puede tener acceso o no a la entrada, si se le abre una puerta, como se ha hecho en algunas casas, para evitar el rodeo que hay que hacer.

A la derecha de la escalera tenemos "el pasillo" -- que nos conduce al "comedor" que comunica por el sector izquierdo con el cuartel del baix y por el lado contrario con una pequeña cocina y con el patio trasero que está al aire libre, en el que se encuentra la puerta trasera y un pequeño urinario adosado a la pared.

b) Primera Planta. Si ascendemos por la escalera en el primer rellano nos encontramos con "el cuartel del mig" estancia intermedia con una ventana al fondo, que da al -

patio trasero.

**205**

Si seguimos subiendo llegamos "a la sala" amplia y espaciosa habitación de forma cuadrangular, con balcón a la calle y de cuyo extremo sale una habitación interior llamada "alcoba".

c) Segunda planta. Los tramos finales de la escalera nos conducen al desvan o "tambalatge", pieza que aparece colgada entre el cuartel del mig y el rellano de la escalera. No tiene ninguna ventana. Recibe también el nombre de "cuarto más amunt" cuando se empleaba como dormitorio - supletorio en las familias escasas de espacio.

El tejado de doble vertiente, muy suave y recubierto con teja plana.

b. Materiales, los materiales iniciales estaban compuestos por piedra extraída del islote de "la Cantera" y cortada en bloques cuadrangulares, unidos con argamasa.

El entramado de madera de Santa Pola.

c. Aspecto exterior.

El aspecto exterior inicial, presentaba la piedra - vista sin ningún revoco o cubrimiento, por lo que presentaba una coloración grisacea. En la actualidad, están enjabelgadas, aparte de haber sido revocadas con una capa - de cemento que ciega el entramado petreo inicial. Sólo -- escasas viviendas, casi abandonadas, conservan su fachada sin cambios.

d) Dotación de elementos.

Las casas tabarquinas en la actualidad no están dotadas ni de agua corriente, ni de luz ni alcantarillado

por lo que puede uno imaginarse los niveles infimos en -- que se ha movido y aún se mueve esta población insular.

A duras penas, con el agua de los algibes, abastecidos con agua traída de fuera y con un grupo eléctrico -- que produce la mínima corriente para suministrar luz, los isleños se defienden.

Al no poseer ni agua corriente ni alcantarillado, no existen los retretes como tal, son unos urinarios con una bacinilla u orinal, dónde se depositan los excrementos. Una vez llena se arrojan al mar.

## 2. Edificios notables.

Podemos destacar como edificio ~~más~~ notable la iglesia. Consta de una sola nave sin crucero, con cuatro altares por banda, en los que existían unos oleos relativos a la redención de los tabarquinos y que fueron destruidos durante la última guerra.

El presbiterio es anchuroso y sobre el altar mayor aparece el tabernáculo y un sencillo retablo que cubre el fondo, en el que hay un lienzo de San Pedro y San Pablo.

Posee igualmente púlpito, sacristía y tres bóvedas -- subterráneas, que se hicieron para enterrar a los muertos, entre ellos se sabe que allí estan los restos de -- Fray Bautista Révierola, primer cura tabarquino y D. Rafael López, último gobernador de la isla, que falleció en 1844.

IV. TECNICAS DE PESCA

Como hemos podido comprobar a lo largo del trabajo, la vocación marinera de N. Tabarca le viene de tradición antigua.

El hombre tabarquino ha vivido y vive del mar que le rodea, y en esta lucha del hombre y su medio ha tenido que adaptarse y crear unos utensilios especializados que le sirviesen para extraer toda la rica gama de especies que alberga el mar y que su economía de subsistencia le empujaban a hacerlo.

## O. Utiles de pesca

Se conocen por utiles de pesca una serie de instrumentos generalmente de construcción sencilla y facil manejo, destinados a la pesca de las diversas especies tanto de fondo como de superficie.

Salvo algunas excepciones, puede decirse en sentido amplio que comprenden todos aquellos utensilios que normalmente no son incluidos en el grupo de las artes ni en el de los aparajos. La mayoría de ellos vienen utilizándose desde tiempos primitivos conservando su forma a través de los siglos.

Según su modo de trabajar pueden ser ordenados en dos clases: una, que abarca a los dedicados a la pesca por recolección de especies mas o menos fijas y otra que agrupa a los que actúan de manera hiriente tales como la fiska y la fitora.

En N. Tabarca se utiliza la fiska (traire) y la --

fictora para cobrar normalmente moluscos cefalopodos (jibia, pulpo, etc).

En la cabeza llevan uno o varios pinchos terminados en media flecha, a bien van provistos de otro tipo de salientes que impiden que la pieza capturada pueda esquivarse mientras es izada a bordo. La longitud del mango es acorde con la profundidad a trabajar. En la mayoría de ellos puede cambiarse con facilidad e incluso librarse de la cabeza despues de haber hecho blanco, cobrando esta con un -- cabo previamente unido a ella.

Su manejo, así como la localización de los peces, requiere de cierta habilidad y practica (Ver. lamina n.º 9)

#### 1. Artes fijas.

Son aquellas que una vez caladas permanecen en la misma posición hasta que se leván. En este tipo de artes, al contrario de lo que ocurre en las artes móviles, son los peces los que se dirigen a su encuentro y según el procedimiento de captura se clasifican en artes de trampa (almadrabas, encañizadas, etc) y artes de enmalle.

Las primeras están formadas por una serie de mamparos de mallas distribuidas en forma de laberintos que conducen a los peces, hacia una cámara, de la que ya no pueden retroceder, mientras que las segundas actúan a modo de cortina compuesta de varios paños de red en la que los peces, al intentar atravesarla, quedan enmallados.

Las artes de trampa se calan generalmente en el -- fondo y a pequeñas profundidades, permaneciendo caladas --

durante un largo periodo de tiempo.

### 1.1. (Ver lámina núm 10 .) **ALMADRABA**

Fundamentalmente la almadra es un arte de pesca dedicado a la captura del atún (túnica) y colocado cerca de la costa al paso de los atunes y otros peces que en sus desplazamientos anuales lo hacen siempre por los mismos lugares.

Las otras especies que suelen ser capturadas igualmente son: la albacora, bonito y la melva.

El tipo de almadra que se empleaba en N. Tabarca es del tipo de "buche" que consta de una parte fija y otra de redes sueltas que se utilizan para acorralar el atún en un lugar denominado capo o buche, en donde encuentra la muerte. Este tipo de almadra es la mas perfecta y el arte que pesca mas atunes.

#### 1.1.1. Descripción y partes

La almadra se puede dividir a dos partes esenciales: la parte capturadora y las auxiliares.

La primera consta esencialmente del cuadro que esta dividido en cuatro partes: (de derecha a izquierda) cámara, bordonel, buche y capo.

Las partes auxiliares son las raberas, que son dos, la rabera de tierra y la rabera de fuera.

El cuadro es la parte principal de la almadra y en él, quedan aprisionados los atunes. Esta compuesto por una serie de rede verticales que llegan hasta el fondo del mar sostenidas por corchos o flotadores en la parte superior y fijas por la parte inferior al fondo marino por



medio de cables y ancles. Estas redes forman un cuadro, de aquí el nombre de esta parte de la almadraba. El cuadro carece de red en su fondo, excepto en la parte denominada - copo;

Como hemos indicado, el cuadro se divide en cuatro partes o compartimentos, a saber:

- Camara, al entrar los atunes en el cuadro a través de su boca, quedan retenidos en esta parte de la almadraba. Esta constituida por redes laterales de malla de bastante amplitud, unos 36 cm de ancho a modo continuo. En este compartimento se encuentra "el mojarisiet de mira" cable que atraviesa a lo ancho la camara y cuya función estriba en atar las lamas que supervisan la entrada de atunes. Se encuentra igualmente la boca. Entre la camara y el siguiente compartimento, el bardonal, hay una red abatida al fondo y que en caso necesario se eleva e impide como si fuera una pared, que una vez que el atún ha pasado de la camara al bardonal pueda retroceder, ya que el fin de la operación consiste en conseguir hacer pasar al atún desde la camara y a través del bardonal y buche hasta el último compartimento, que es donde se le captura, operación esta, lenta y trabajosa.

- Bardonal, es la parte del cuadro que sigue a la camara y esta a continuación de la boca. La luz de la malla es algo inferior, 30 cm. Entre este compartimento y el siguiente, buche, hay una red abatida también en el fondo y que se eleva cuando --

conviene que el stún no retroceda una vez ha pasado al -- buche.

- Buche, es el compartimiento del cuadro que sigue al bardonal y es la antecámara del copo y tiene una red caída en el fondo que al levantarla hace de compuerta entre el buche y el copo e impide al atun retroceder y le obliga a introducirse en el copo;

Entre el buche y el copo esta el "mojarsio" o cable de acero, flotante, que lleva unidos cabos de cañamo que desciende verticalmente para unirse con el borde superior de la red caída en el fondo.

- Copo, esta a un extremo del cuadro y esta formado por redes laterales con malla de 13 cm. En el fondo hay una red que es levantada poco a poco desde una de las embarcaciones que rodean este compartimento, con el objeto de que los atunes ya encerrados aquí, suban a la superficie y puedan ser capturados.

La red del fondo esta construida a su vez con tres tipos de redes rafina clara, rafina espesa y red matador, de 10,7 y 5 cm.

La Boca, es la abertura triangular que ofrece el -- el cuadro en su cara o parte que mira a la costa.

Esta formada por dos redes cuadrangulares llamados -- "endiches" que tienen una malla de 45 cm. La boca esta entre la cámara y el buche para favorecer la posición de -- los endiches se recurre a los "cabrestos", cables que tiran

de ellos y los mantienen rectos.

Las partes auxiliares de la almadraba son las raberas. Son unas redes que partiendo del cuadro, van a la coga, es la "rabera de tierra" o hacia el mar libre "rabera de fuera". La rabera de tierra, parte de la boca del cuadro, la rabera de fuera parte de la camara, es decir de -- uno de los extremos del cuadro.

Las raberas están formadas por redes verticales, sostenidas en el fondo por cables y anclas. La de tierra -- tiene una malla de 45 cm y la de fuera de 60 cm. La misión de las raberas es salir al paso de los atunes y llevarlos hacia el cuadro y concretamente a la boca de él, aprovechando la condición de este pez de no acercarse a las redes y nadar paralelamente a ellas. Las raberas a su vez tienen una serie de redes auxiliares para la mejor retención del atún, como son los bicheros que forman con las raberas los llamados cuarteles respectivos en los cuales se acumula el atún antes de dirigirse a la boca del cuadro. La rabera de fuera tiene a su vez otras redes denominadas legítimas y contralegítimas con las cuales forman unos pequeños cuadros abiertos que sirven para retener el atún y asegurar la pesca.

La almadraba tiene una serie de embarcaciones a su servicio, estando destinada una de ellas para uso exclusivo del cuadro y otras para el transporte del pescado capturado. Las embarcaciones de uso exclusivo del cuadro, -- suelen estar cerca de él. Cuando se inicia la levantada o acción de hacer encerrar el atún en el copo, estas --

estas embarcaciones se van acercando al copo y se colocan a su alrededor hasta formar lo que se llama el cuadro, con el fin de levantar la red del fondo y capturar los atunes generalmente.

- Embarcaciones.

El "batel", es una gran barcaza con cubierta y tres palos, situada en el mojarcio. En esta embarcación se sitúan la mayor parte de los copadores, marinos expertos que provistos de un garfio berre y que cada marinero dedicado a esta faena lleva fijo a una mano, mientras que con la otra se sujeta a uno de los cables o vientos de los polos.

La "fragata" barcaza situada a la testa de copo y frente al batel, desprovista de cubierta y encargada de izar el copo durante la levantada y recibir la pesca cuando es abundante.

El "pejarito" y la "mojarza" pequeñas embarcaciones situadas a uno y otro lado del copo y cerrando las laterales del copo, encargándose de aligerar de peso al batel y la fragata.

- Medidas y anclajes

La medida empleada para calar la almeja y todas sus partes es la cana, que se divide a su vez en nueve palmos, de 20 cm. cada una, por lo cual la cana equivale a 1'80 m.

Los cantos son los cables o maromas que sujetan y amarran las redes, se les alquitranan para que duren mas.

Canto de fuera del este y oeste .....	35 canas y 3 palmos
Canto de tierra del este y oeste.....	35 canas y 3 palmos y medio.
El copo.....	50 canas menos 3 palmos y medio.
La ballesta de fuera.....	34 canas.
La ballesta de tierra.....	34 canas.
El mojarsio .....	24 canas.
El cabestro.....	18 canas.
El endiche del este.....	17 canas.
El endiche del oeste.....	15 canas.
La testa de camara .....	24'5 canas.
El mojarsiet .....	26 canas.
La legitima.....	32'5 canas y un palmo
La testa de legitima.....	22 canas.
La punta de lengua.....	15 canas.
La rabera de tierra.....	1.080 metros
La rabera de fuera.....	900 metros
Puntaduras (anclas en la rabera).....	25 a cada lado, lle- vando 3 cables de - 17 mm de diametro, cada ancla.
La boca.....	21 canas.
El buche (ancho).....	26 canas.
Desde la boca al puntual(1 <sup>er</sup> ancla de rabera).....	22 canas.

Los cuatro puntaduras siguientes del puntual van a  
22 canas también. Los cuatro puntaduras siguientes a 26

canas, Otras cuatro a 22 canas, otras cuatro a veinte, - otras cuatro a dieciocho, las cinco restantes a 24 canas.

Cada ancla de la rabera va sujeta por tres cables de 17 mm. de diametro. Uno de estos cables es el denominado orinque que va amarrado al ancla para tirar de ella -- y sacarla con facilidad.

Las anclas de los cantos llevan 12 cables por cada canto de 17 m/m de diametro cada una, tanto en el este como en el oeste.

La safina clara esta hecha con cañamo del nº 12 (16 mallas por cana). La safina espesa está confeccionada con hilo del número 9 (22 mallas por cana). La contracorona - (pieza intermedia entre la safina y el matador) hilo del nº 5 (26 mallas en cana). Por fin el matador esta rematado con hilo del número 3 (34 mallas en cana).

La almodraba se calaba a 24 cnas. La rabera de tierra, iba de 24 a 11 canas de profundidad.

La tripulación la componian unos 30 hombres.

#### 1.1.2. Funcionamiento de la almodraba.

La almodraba por ser un arte de tipo fajo captura lo que le llega, de tal modo que si las condiciones oceanograficas del lugar en que este situada varian y no son -- aceptadas por el atún, este no se acerca a la costa, por lo tanto no se capturan. Esto no quiere decir que no haya atunes o que estos hayan disminuido, sino que han escogido otra ruta fuera del alcance de la almodraba.

La pesca de la almodraba se basa en las rutas ----

migratorias casi fijas, desde hace siglos del atún y en la sensibilidad de este en acercarse a cualquier obstáculo que aparezca a su paso.

Al acercarse el atún a la costa y encontrarse entre esta y las riberas de fuera y de tierra, empieza a bórdear estas partes auxiliares de la almodraba hasta meterse en la boca del cuadro. Los que no habiendo entrado tratan de desviarse son recogidos por la legítima y contralegítima proyectándolos de nuevo sobre el palmetones en las cerámicas de la boca.

En primavera y concretamente a principios del mes de mayo llega el atún a las costas levantinas, procedente del Océano Atlántico, es decir viene de poniente y es el atún denominado de derecho. A finales de la primavera, entre el 15 de junio y 15 de julio, existe una pausa en la aparición del atún para aparecer de nuevo masivamente en los meses de julio y agosto, siendo este atún el denominado de reves.

Una vez el atún dentro del cuadro no siempre pasa directamente al copo a pesar de tener todas las puertas abiertas, debido la mayoría de las veces, al viento contrario y a las mareas. El paso del atún de la cámara al bardonal, de esta al buche y por fin al copo si no lo hace por su propia voluntad hay que obligarlo, para lo cual se chepea el agua de la cámara en que está metido, es decir se produce una serie de ruidos en el agua por medio de los remos dejando los caer verticalmente en el mar o tirando al agua objetos

muy visibles. El retroceso de una cámara a la anterior se evita por unas redes o puertas de las que ya hemos hablado anteriormente.

Quando por fin se ha conseguido meter todo a parte del atún en el copo, se van acercando las embarcaciones encargadas de acopejar. A medida que la sacada va recorriendo la red del fondo del copo, el cerco de las embarcaciones se va reduciendo y a su vez el atún es obligado a subir a la superficie. La aparición en gran cantidad de -- atunes en la superficie es la señal de pasar momentanea-- mente el recobro de la citada red para comenzar la operación de acopejar o matanza, consiste en que los acopejadores o marineros especializados y provistos de un berre o garfio van enganchando el atún y aprovechando la inercia de los saltos, son izados y metidos en la bodega de los barcos. A medida que se van recobrando atunes, los marineros de la sacada van recobrando a su vez red del fondo, por lo que al final de la matanza el cerco del copo, queda reducido casi a lo mínimo. El cerco o cuadro formado por las embarcaciones alrededor del copo será mayor o menor a tener de la cantidad de atunes contenidos en él. El capitán de la almodraba es capaz de calcular con bastante aproximación el número de atunes de la levantada, tanto por el tamaño del cerco, -- como por el espumericó formado por los atunes, al nadar nerviosamente a flor de agua intentando escapar. El número de levantadas diarias esta acorde con el de atunes en cada una de ellas, con su duración, con el estado del mar, de la marea y sobre todo con el número de atunes disponibles



en las restantes camaras del cuadro.

#### 1.2. Encañizada (encanyissat)

Es otro arte de pesca fijo formado por una red -- (denominada cinta) que se cala verticalmente a forma circular. En su entorno y por la parte externa, se pone un entramado de cañas, cubierto con red. Dentro del círculo, que forma el arte, se sitúa la embarcación. El pescador -- con el remo, produce ruidos o chopas el agua, con lo que el pez se asusta saltando por encima de la red y cayendo dentro del embolsamiento que forma la red de la encañizada.

##### 1.2.1. Descripción general.

En general la encañizada esta formada por un tipo de malla fina y un entrada de cañas, formado por tiras delgadas entrecruzadas. Este tipo de arte de pesca, esta hoy -- en día practicamente desechado.

##### 1.2.2.

Entre las especies capturadas con este arte, tenemos fundamentalmente a la lubina, lisa y caballa.

#### 2. Artes de deriva.

Se caracterizan porque ninguno de sus elementos integrantes entren en contacto con el fono y por lo tanto una vez calados, se pueden desplazar por la acción del viento de las corrientes o mareas. Sin embargo, a pesar de sus -- desplazamientos, son considerados como artes pasivas.

Se conducen como si se tratara de una larga barrera

de red o redes superpuestas lateralmente, que emmallan o estrapan por embolsamiento a los peces, al interceptar la trayectoria de los mismos.

Se construyen de hilo muy fino, dandoles una contracción adecuada para que después de sumergidas resulten con el menor grado de visibilidad posible. El tamaño de las mallas en este arte son muy importantes ya que las mallas -- deben trabajar con precisión para dejar pasar la parte anterior del cuerpo del pez pero no su tronco y tienen que ajustarse de tal forma a este, que en caso de que el pez -- intentará retroceder, el hilo se introduzca bajo los operculos impidiéndolo

Las mallas de las artes de strape por embolsamiento son de distintos tamaños, correspondiendo las mayores a los paños exteriores cuando constan de tres.

Se calan en la misma superficie o entre dos aguas. El total de piezas que constituyen un juego pueden dar una longitud superior en ocasiones a las seis millas.

## 2.1. Trasmallo (Tresmall)

### 2.1.1. Partes de que compone el arte: Descripción:

- a.- Es un arte de pesca de forma rectangular, con corcho en la relinga superior y plomos (o piedras) en la inferior de unos 40 metros de largo por 1'50 m de altura. Llamase trasmallo por las tres mallas que se emplean para su confección; las dos mallas de fuera -- son de hilo mas grueso que el empleado a la malla de dentro de la madre.

(Ver lamina número 11 )

- b.- Material. Red de algodón de diverso grueso (ver lamina núm. ) indicado por una numeración de menor a mayor grosor. Las relingas de cáñamo, con corcho como flotadores, y bolas de plomo en el lastre. Va en tintado.
- c.- Uso. Pesca de especies marinas para pasar desapercibido.
- d.- Lugar de construcción. Nueva Tabaroa. Los corchos y plomos proceden de Sta. Pola.
- e.- Lugar de reparación. Nueva Tabaroa.
- f.- Frecuencia de uso actual. Bastante frecuente
- g.- Antigüedad. Inmemorable.

#### 2.1.2. Descripción de la Técnica empleada.

- a.- Epoca o estación en que se emplea. Durante el mes de abril, el trasmallo se cala en las rocas y algares y desde mayo hasta mediados o finales de septiembre, en las plazas y fondos de fango procurando calarlo siempre paralelo a la costa o buscando las conjunciones de las rocas debiendo comprobarse antes la dirección de la corriente con el fin de hacerlo a favor de la misma para evitar los enrocamientos.
- b.- Mano de obra. Tres personas como mínimo.
- c.- Momento de calar el arte. Normalmente se cala una o dos horas antes de amanecer -

(cala de matiné o del horizonte) situándose unas bayas en sus extremos para señalfzar la localización del arte. Un par de horas despues ha salido el sol se vuelve al calar. Si la pesca ha sido escasa se vuelve a calar hasta el anochecer (cala de prima)

d.- Tiempo que permanece en el mar. Unas cuatro horas.

e.- Sistema de atrapar al pez. Los peces pasan a traves de las mallas de uno de los paños exteriores y tropiezan con el central, al forgar a este lo introduce por las mallas del paño, dando lugar a la formación de un pequeño embalsamiento del que ya no pueden librarse. Cuando se trata de capturar especies bentonicas se calan como fijos en contacto directo con el fondo o próximo a él - en cambio para las especies pelagicas se -- acostumbra a dejarlo a la deriva.

f.- Momento de la recogida. Pasado el tiempo necesario de 4 a 6 horas se procede a izar la red comenzando desde un extremo y haciendolo con cuidado con el fin de ir depositando los peces en el interior de la embarcación e impedir que se salgan o rompan las mallas.

2.1.3. Especies capturadas. Pueden capturar toda clase de especies con adaptaciones pasivas para cada una de ellas, pero las especies a las que --

está destinado son: salmonete, langostinos, lisa breca, dorada, salpa, pulpo, jibia y lubina.

## 2.2. Sardinal.( FIG. 12)

### 2.2.1. Partes de que se compone el arte.

a.- Descripción, Es un arte de pesca compuesto de un número variable de piezas rectangulares de paño simple, armadas sobre dos relingas. La longitud de cada una de estas piezas una vez montadas es de 70 metros y la altura o profundidad de 8 m. longitud. aunque ocasionalmente pueden llegar a usarse piezas de longitud mayor. El tamaño de las mallas es de unos dos centímetros de lado. Las mallas de las cadenetes son de doble tamaño e hilo mas fuerte. Las piezas se unen entre si por medio de "liñoneras" y se denominan por orden de numeracion a partir de la "Cua", excepto la primera, segunda y última que reciben los nombres de "mano", "antemano" y "rabo" respectivamente.

La relinga de corchos se provista de "bornois"(corchos) a los que se unen las "escalas" o cabos portadores de las boyas. La relinga inferior solamente lleva los plomos indispensables para mantener el arte en posición de trabajo. Del final de la relinga superior a la altura del cabecero libre

del rabo, parte un cabo con la boya de marca  
ción o "gallo"

Una vez calado el arte queda unido a la  
embarcación por la "orsera", cabo de 40 a 80  
m. según el estado de la mar.

- b.- Material. Red de cáñamo, bolas de plomo en el  
lastre. Boyas de plástico.
- c.- Uso. Pesca de especies marinas.
- d.- Lugar de construcción. Nueva Tabarca. Las bo-  
yas y plomos proceden de Santa Pola.
- e.- Lugar de reparación, iden qu en d.
- f.- Frecuencia de uso actual, frecuente aunque -  
empieza a decaer.
- g.- Antigüedad. Immemorable.

#### 2.2.2. Descripción de la técnica empleada.

- a.- Época o estación en que se emplea. Desde -  
Abril o mayo hasta septiembre es un momen-  
to óptimo para la captura de la sardina.
- b.- Mano de obra. De dos o tres personas
- c.- Momento de calar el arte. Desde el amanecer  
se comienza largando el gallo y las relin-  
gas para que el peso de los plomos vayan  
enderezando la red y formando una pared que  
se va sustentando con los bornois y las -  
boyas. Al llegar a la cua la orsera es el  
cabo de unión con la embarcación que arras-  
tra el arte. Cuando el mar está en calma

se meten unos 80 metros de cabo, si hay peligro de marejada se reduce a la mitad la longitud de este cabo.

d.- Tiempo que permanece en el mar. Unas seis horas, descamando al mediodía.

e.- Sistema de atrapar el pez. La embarcación va arrastrando lentamente el arte, paralelo a la costa tabarquina, deteniéndose en ocasiones y haciendo que la sardina normalmente se enganche en la malla y queda atrapado entre los anudamientos del propio arte. Suele emplearse el sistema de "flotilla" es decir varias embarcaciones calan en líneas a poca distancia unas de otras, las artes.

f.- Momento de la recogida, Transcurridos el tiempo de permanencia, cuando se presume el aparejo y se descarga el pescado.

### 2.2.3. Especies capturadas

Basicamente se destina a la captura de sardinas aunque este arte de deriva va perdiendo uso en n/ Tabarca, a favor de las artes de cerco, con las que se obtienen mejores capturas de sardinas.

## 2.3. Bonitera

### 2.3.1. Partes de que se compone el arte:

a.- Descripción. Arte de pesca compuesto de varias piezas, cada una de las tiene r--

100 m. de longitud por 70 mallas en profundidad. Los peños están confeccionadas con hilo de cañamo de un milímetro de diámetro y mallas de 60 milímetros de lado del cuadrado. La red va montada sobre dos relingas, de 8 m/m. de diámetro. La relinga superior va provista de muchos corchos y en la inferior lleva los plomos indispensables.

Los extremos de las piezas son rectos y se unen entre sí por medio de liñoneras. El extremo de la primera pieza a partir de la embarcación termina a dos pies de gallo a lo que va unida la orsera.

- b.- Material, red de cañamo. Bolas de plomo - en el lastre. Corchos como flotadores.
- c.- Uso, Pesca de especies marinas.
- d.- Lugar de construcción. Local. Al plomo y los corchos de Santa Pola
- e.- Lugar de reparación. Local.
- f.- Frecuencia de uso actual. Escasa.
- g.- Antigüedad . Immemorial.

#### 2.3.2. Descripción de la técnica empleada.

- a.- Época o estación en que se emplea. De abril a julio, es el momento más adecuado en que se emplea este arte aprovechado el momento en que los bonitos se encuentran en época de puesta.



b.- Mano de obra. De dos o tres personas.

c.- Momento de calar el arte. Al anochecer es el momento mas propicio para calar el arte, que va provisto de numerosos corchos en la relinga superior ya que se cala muy superficialmente. Se suele calar a unas 40 brazas de la costa, haciendo zig-zag.

d.- Tiempo que permanece en el mar. Unas cuatro horas.

e.- Sistema de atrapar el pez. La embarcación suele dejarse a la deriva junto con el arte muy superficial para aprovechar el paso de los bonitos y que queden enredados a las redes.

f.-Momento de la recogida. Transcurrido el tiempo de permanencia se saca el arte del mar y se depositan los bonitos sobre cubierta, para ir separando los machos de las hembras.

#### 2.3.3. Especies capturadas.

Fundamental este arte se emplea para la captura del bonito y en ocasiones se pescan melvas, atunes, etc.

#### 2.4. Polea Motriz (Ver lámina nº 13 )

Hemos de comentar la utilización de la polea como un utensilio incorporado a las barcas de pesca, introducido hace unos treinta años y que facilite enormemente la --

operación de sacar el arte cuando esta calado.

Basicamente consiste en una roldana que gira por -- acción hidráulica sobre un bastidor. La forma de esta -- roldana permite el peso de la red completa con sus respectivas relinges. Esta forrada de goma vulcanizada para que la tracción sea mayor, de tal forma que la tripulación -- solo tiene que recoger el paño conforme va saliendo del -- agua e ir estibándolo directamente sobre cubierta, ahorrando así tiempo y esfuerzo.

Esta polea consta de varias partes:

- 1) Tanque de aceite con nivel constante.
- 2) Una bomba hidráulica que puede ser accionada por -- diversos procedimientos.
- 3) Un cuadro de control del que se envíe aceite a la polea.

El aceite del tanque pasa a la bomba que lo remite a alta presión al cuadro de control. El mando tiene tres posiciones: en la primera la polea gira en un sentido, en la segunda queda desconectada hidráulicamente y en la -- tercera se invierte el sentido de giro, regresando el aceite de nuevo al tanque.

En N. Tabarca recibe el nombre de "maquinilla".

### 3. Artes de cerco.

Se emplean para rodear grandes bancos de peces -- obligandoles a permanecer en el interior del círculo --

formado. El círculo se va estrechando y la pesca se concentra en un espacio reducido.

Las artes pueden quedar abiertas por su parte inferior calarse en contacto con el fondo o bien pueden cerrarse por medio de una jareta dando lugar a la formación de un embolsamiento.

Con el fin de que parte del banco no escape por la parte baja se puede calar de forma que la relinga de plomos llegue hasta el fondo. Con este tipo de artes se trabaja en lugares de poca profundidad y de fondos suaves y limpios. Esto tiene el grave inconveniente de tener limitada las capturas, ya que hay que esperar la ocasión de que los bandos de peces pasen por el lugar adecuado.

### 3.1. Cerco de Jareta. ( FIG. 14 )

#### 3.1.1. Partes de que se compone el arte.

- a.- Descripción. Conviene aclarar que la jareta es un cabo que pasa por unas anillas unidas a la relinga inferior por medio de rabizas o pies. Cobrando de ella se cierra la parte inferior del arte, evitando de esta manera la evasión de los peces. Tiene forma rectangular, la parte inferior se cierra por medio de una jareta. Una particularidad es la de ir provisto de "pancilla", con el que se colabora a la formación del embolsamiento.

Los elementos componentes del arte son:

- 1.- Relinga superior. Provista de los corchos necesarios que proporcionan la flotabilidad.

- 2.- Cadeneta superior. Se monta sobre la relinga superior cosiendose. Esta formada con paño de hilo reforzado. Se conoce también con el nombre de rapé.
- 3.- Cuerpo. Formado de varios paños rectangulares de malla variable, según las especies a capturar. Va montado sobre ambas cadenetas.
- 4.- Copo. Paño donde se concentra la pesca, formado de mallas que pueden ser iguales o un poco menores a las del cuerpo. Se emplea en su confección hilo reforzado.
- 5.- Cadeneta inferior. Compuesta de mallas de gran tamaño de hilo reforzado. Por su parte superior se une al cuerpo y por la inferior a la relinga con plomos. Recibe a veces el nombre de calzo.
- 6.- Alas. Situadas una a proca y otra a popa. Si son pequeñas se les denomina refuerzas. Las mallas son grandes.
- 7.- Relinga inferior. Cabo provisto de los plomos necesarios para que el arte se hunda con la rapidez adecuada y se mantenga vertical.
- 8.- Jareta. Cabo utilizado para cerrar el arte por su parte inferior, después de haber terminado el cerco.
- 9.- Pies de gallo. Portadores de las anillas por las que corre la jareta;
- 10.- Anillas de jareta. Generalmente de cobre y de diámetro variable.

11.- Pancilla. Cabo que corre en sentido vertical -  
por los extremos del arte pasado por anillas.

12.- Anillas por las que corre la pancilla.

b.- Materia. Red de cañamo, aunque se este -  
sustituyendo por nylon. bolas de plomo. -  
Corchos como flotadores.

c.- Uso. Pesca de especies marinas.

d.- Lugar de construcción. Local

e.- Lugar de reparación. Local

f.- Frecuencia de uso actual, Escasa.

g.- Antigüedad. Desde 1920

### 3.1.2. Descripción de la técnica empleada.

a.- Época o estación en que se emplea. Durante  
los meses de verano es la época en que se  
emplea este arte, ya que según hemos vis-  
to necesita aguas limpias y claras para la  
conservación de una pesca fructífera.

b.- Mano de obra. 4 personas.

c.- Momento de calar el arte. A partir de la  
puesta de sol y es el momento en que se  
delecta la proximidad de un banco.

d.- Tiempo que permanece en el mar. Es varia-  
ble dependiendo fundamentalmente, si el  
banco ha penetrado en el cerco y es el mo-  
mento adecuado de empezar el copo. Como -  
minimo de dos a tres horas para obtener -  
seguridad en la captura.

e.- Sistema de atrapar el pez. Descubierta y - localizado el banco, comienza a rodearse largando el arte con la intención de embolsarlo. Cuando se calcula que el grueso del banco ocupa la parte central, se comienza a cobrar de la jareta por ambos extremos, lo cual produce un embolsamiento pregresivo del arte que empuja el banco hacia la parte superficial, lo cual es aprovechando para extraer el pescado mediante el salobre (Ver 7.2 ). Cuando el grueso del banco ha sido sacado, comienza a izarse a bordo el arte. Cuando es de dimensión pequeña, se consigue jalando con fuerza los extremos de las relingas. Cuando el cerco de jareta posee dimensiones mayores, se utiliza la "maquinilla".

f.- Momento de la recogida. Cuando se ha conseguido atrapar el banco, o la mayor parte de él, se vuelve nuevamente a puesto para descargar la mercancía. Si se tienen localizados bancos cercanos y la noche es propicia, se inicia un segundo cerco.

### 3.2. Traña (Ver lamina 15 )

#### 3.2.1. Partes de que se compone el arte.

a.- Este arte se diferencia del cerco de jareta en que sus extremos terminan en puños y va desprovisto de pancilla. La relinga

inferior es de mayor longitud que la superior hace que una vez calada los paños se "agolfen" y además adquiera forma arqueada a la parte baja, con mayor altura en el -- centro que en los extremos.

Se usa normalmente de noche y con luz artificial.

- b.- Materia, Red de cañamo, cambiando progresivamente al nylon, bolas de plomo. Corchos como flotadores.
- c.- Uso, pesca y captura de especies marinas.
- d.- Lugar de construcción. Local
- e.- Lugar de reparación. Local
- f.- Frecuencia de uso actual. Escasa
- g.- Antigüedad. Desde 1920. Procedente de Galicia.

### 3:2.2. Descripción de la técnica empleada.

- a.- Época o estación en que se emplea. En general todo el año, pero con mas frecuencia en verano, ya que es cuando se consiguen mayores rendimientos y las condiciones atmosféricas son mas favorables.
- b.- Mano de obra. 5 personas, 1 en cada bote auxiliar y tres en la embarcación grande.
- c.- Momento de calar el arte. A partir de la puesta de sol y es el momento en que se

tiene concentrado un banco alrededor de un - punto de luz.

- d.- Tiempo que permanece en el mar. Variable, -- aunque suele ser de tres a cuatro horas, cuando se ha conseguido embolsar una gran cantidad de pescado.
- e.- Sistema de atrapar el pez. Se empieza por utilizar luz artificial, para atraer el banco y dos botes auxiliares, uno es el "bote de puño" y el otro el "chinchorro de luces" (ver - apartado 3.2.3).

La embarcacion grande y el chinchorro de luces disponen de unos reflectores de sección circular con luz, antiguamente de acetileno o petroleo, en la actualidad de butano o propano . Una vez localizado el barco, a medida -- que se va concentrando atraído por el resplandor de los luces, se va reduciendo la potencia de estas, hasta que se apagan todas menos las que lleva el chinchorro de luces, que se coloca en el centro del banco de peces para que queden bien agrupados y cuando esto empiezan a subir a la superficie, se larga la red al agua, uno de los extremos de esta lo sujeta el "bote de puño" mientras se forma el cerco en torno al banco y una vez conseguido el -- "chinchorro de luces " sale de él y apaga las



lucos. Al mismo tiempo desde la embarcación han cerrado el arte por debajo y se disponen a realizar la operación de meter la red a bordo con el pescado atrapado.

f.- Momento de la recogida. Finalmente cuando se ha realizado el embolsamiento, los dos botes auxiliares, se aproximan al coyo que ha comenzado a izarse con ayuda de la maquinilla y mediante salabres empiezan a medir la cantidad de peces depositándolos en la embarcación grande, es lo que se llama "salabardes"

### 3.2.3. Elementos auxiliares

a.- Lucos. Como comentábamos en el apartado anterior, se emplean los focos luminosos cuya fuente era en principio el --petroleo-acetileno, hoy butano-propano, como punto de atracción del pescado.

Estas lamparas de superficie, van montadas sobre unos soportes fijos a la embarcación, trabajando a poca altura de la superficie y perpendicularmente a la misma. Tienen el inconveniente de la perdida de potencia, como consecuencia de la reflexión que sufren los rayos de luz al pasar del aire al agua. Además, hay que tener en cuenta, que los botes se encuentran en continuo movimiento,

a no ser que la mar este en calma chicha, lo que hace que varíen constantemente, los ángulos de incidencia de los rayos luminosos favoreciendo, aun más la pérdida de luz por la reflexión.

b.- Botes auxiliares. Se emplean dos botes, que auxilian a la embarcación principal en su labor de cerco. Cada uno de ellos - va tripulado por una persona y poseen misiones concretas.

Uno es el llamado chinchorro de luces, que es una embarcación de calado algo mas pequeño que la principal, al que se - le han adosado unos soportes de hierro - donde se alojan los focos.

El otro es el bote de puño, embarcación esta de pequeñas dimensiones y calado y provista de remos, de gran maniobrabilidad y movimientos. Es la única embarcación, de las tres, que no va provista de luces.

### 3.3. Cerco a la Pareja. (Ver lamina nº 16 )

3.3.1. Maniobra del cerco. Se emplean las mismas artes descritas en 3.1. y 3.2. con la variante de que en este caso, son dos embarcaciones -- grandes ayudados por sus botes auxiliares, los que realizan estas maniobras.

Cada uno de los carqueros es portador de media red, momentos antes de comenzar la maniobra se aproximan y uno de ellos, le pasa al otro la parte central (copo) que se une a la parte correspondiente de la otra mita de la red.

Situados en posición inicial ambos buques se abren formando cada uno, un semicírculo encerrando el barco. Terminado el cerco, se procede a virar de la jareta y a meter el arte a bordo, pasando a continuación a salabardear.

#### 3.3.2. Ayuda de las embarcaciones auxiliares.

Las embarcaciones auxiliares, antes de comenzar el cerco facilitan cuantos datos, sean posibles, respecto al tamaño, dirección, velocidad del banco, cambios de orientación, etc. y durante el cerco ayudan remoleando, según las condiciones de cada fase de la maniobra.

#### 3.4. Especies capturadas con las artes de cerco.

Encontramos como especies capturadas; la caballa, - sardina, jurel, melva, atún, bonito.

#### 4. Artes de arrastre.

Son, las que, desligadas por los fondos, barren todo lo que encuentran a su peso, por lo que han influido mucho en la despoblación del mar. Tienen forma de saco y varían de tamaño según la potencia de la embarcación propulsora.

A principios del siglo, las redes eran arrastradas - por una pareja de barcos de vela y al llegar a la playa - eran extraídas por bueyes, de ahí el nombre de bous. Al desaparecer la vela y con ella las parejas de embarcaciones, e introducir el motor (a partir de la década de los 30 ), a la embarcación impar de arrastre se le denominó - bou (vaca).

#### 4.1. El Bou (Ver laminas nº 17 )

##### 4.1.1. Partes de que se compone el arte.

a.- Descripción. Este arte de arrastre del fondo marino, está compuesto de dos planos, - que consta cada uno de ellos de varias -- partes:

##### 1) Plano superior:

- 1.- Alas superiores. Unidas a la relinga de corchos en su parte alta, a las alas inferiores por su parte baja y al cielo en la parte posterior. Los extremos - exteriores reciben el nombre de manzanillo.
- 2.- Cielo. Unido por su parte anterior a las alas y relinga de corchos y por la parte posterior a la espalda.
- 3.- Espalda. Paño comprendido entre el -- cielo y la garganta.
- 4.- Garganta superior. Une la espalda con la manga.

- 5.- Manga superior. Paño alargado que -  
justamente con la inferior forman el  
tubo que conduce el copo.
- 5.- Copo superior. Paño alto de la parte  
posterior de la red donde se concentra  
la captura.

II) Plano inferior:

- 1.- Alas inferiores. De mayor longitud que  
las superiores. Parten del vientre.
- 2.- Vientre, Pieza opuesta a la espalda
- 3.- Garganta inferior. Opuesta a la superior.
- 4.- Manga inferior. Semejante a la superior.
- 5.- Copo inferior. Mitad complementaria del  
copo. superior.

Los paños de las partes inferiores van --  
parcialmente reforzadas, pues debido a la  
fricción con el fondo sufren mayor desgaste.

Las piezas superiores se unen por el-  
costado a sus correspondientes inferiores y  
ambas a un refuerzo longitudinal llamado -  
costadillo.

La relinga inferior, normalmente esta  
formada de cable de acero forrado con cabo  
de cañamo y en la mayor parte de las oca-  
siones va lastrada con trozos de cadena para  
que haga buen contacto con el fondo.

A lo largo de la relinga superior van

distribuidos convenientemente los flotadores que aseguran la abertura vertical.

En los extremos de las alas (mangonillo) y en la prolongación de las relingas se encuentran los calones cuando son de estaca. Si se usa el calon llamado de campana, se situa a varios metros de las alas y unidos a ellas por medio de dos cabos que se denominan vientos. Si son alas provistas de costadillo se le suele aplicar un tercer viento intermedio para refergar.

Los calones van procedidos de las malletas y estas a su vez de las puertas, -- tableros reforzados con guerniciones metálicas, que actuando como cometas, mantienen abierta la boca de la red, se utilizan a partir de la desaparición de las parejas, ya que estas llevaban cada una de ellas, un cabo del arte y la mantenian abierto sin necesidad de puertas.

Las puertas son, por tanto, las encargadas de mantener abierta la boca de la red en sentido horizontal.

- b.- Materia. Todo el arte suele ser de cañamo tranzado, aunque progresivamente se ha ido sustituyendo por el perlan, debido a que este tipo de red, suele sufrir numerosos desperfectos y roturas. La relinga inferior.

como vimos, esta formado de cable de acero forrado con cabo de cañamo. Las puertas son de madera con chapado de hierro. El calón y las uniones de cables, son de hierro. El lastre de bolas de plomo y cadenas de hierro. Flotadores de corcho.

- c.- Uso. Pesca de especies marinas de fondo.
- d.- Lugar de construcción. Local, Aunque, cada vez con mayor frecuencia son de procedencia industrial, empleándose como tejido base el perlon. Manteniéndose el copo y la manga, como elementos de fabricación local.
- e.- Lugar de reparación. Local.
- f.- Frecuencia de uso actual. Escasa.
- g.- Antigüedad. Las embarcaciones impares, desde la desaparición de la vela, desde 1930, aproximadamente. Anteriormente, de toda la vida.

#### 4.1.2. Descripción de la Técnica empleada.

- a.- Época o estación en que se emplea.

Desde septiembre hasta abril, ya que según una orden legislativa los fondos inferiores a 100 m. quedan vedados desde el 1 de mayo al 31 de agosto. Ambos inclusive.

- b.- Mano de obra. 4 personas.
- c.- Momento de calar el arte. Según las normas dictadas, el horario de salida y entrada de las embarcaciones marca la salida

del puerto a las tres de la madrugada y la vuelta a las siete de la tarde. Los domingos y festivos, no se trabaja.

- d.- Tiempo que permanece en el mar. Según la estipulación legal, un máximo de 16 horas, pero el régimen de pesca tabarquina suele ser de 8 a 10 horas, fundamentalmente, a causa de la limitación del espacio marino y con el fin de no agotar las reservas. Si bien, la excesiva pesca de arrastre efectuada por otro puerto (Santa Pola, Torrevieja, Guadamar) indirectamente, ha esquilado sensiblemente el número de especies en el sector tabarquino.
- e.- Sistema de atrapar el pez. Dado los hábitos de la mayoría de las especies de fondo, estas redes necesitan gran abertura horizontal puesto que, es lógico que cuanto mayor sea la superficie de fondo recorrida, mayor será la captura.

Los peces de fondo tienen poco desarrollados los órganos visuales, a causa de la carencia de luz, e igualmente las partículas de fondo removidas por los distintos elementos que preceden a la boca de la red y que dificultan su visibilidad, - resulta que cuando se percatan de la presencia de esta, ya están dentro de su -



cuerpo de influencia.

Arte de presencia de la red, intentan la huida, que puede ser tanto en sentido vertical, como horizontal.

Si la huida, es hacia arriba, quedan cortada por el cielo, pieza que sobresale hacia adelante, por la parte superior. Hacia abajo pueden intentar burlar la red, pegandose o enterrandose en el fondo, para evitar esto, la relinga, inferior debe ir provista de suficiente lastre.

Si la huida, es en sentido lateral, quedara impedida por las alas o bandas. Si tuviera lugar en sentido de la tracción, es decir, por delante de la red, el pez solamente podra escapar si la velocidad de arrastre, es menor que su velocidad de desplazamiento.

La velocidad de arrastre, dependerá de la de natación de la especie que se persigue. Como generalmente, los peces betoneitos, son malos nadadores y suelen cansarse con facilidad, se utilizará una velocidad de arrastre ligeramente superior a la de traslación del pez.

#### 4.1.3. Especies capturadas.

El pegel(breca) jurel, congrio, salmonete, merro, serrano, gonzella, dorada, raya, langosta langostino, gamba y tordo roquero.

Están compuestos por un cabo principal llamado madre del que nacen otros secundarios de corta longitud que reciben el nombre de brazoladas a las cuales siguen los redales anudado en los anzuelos.

Según su forma de trabajar, podemos dividir los aparejos en verticales y horizontales. En el primer caso se encuentran aquellos que trabajan en dirección perpendicular al fondo. En el segundo caso tenemos aquellos en los que el cabo madre queda dispuesto paralelamente al citado fondo.

Atendiendo a la profundidad en que se calan, existen aparejos de fondo y de superficie.

En general, existen gran cantidad de aparejos que presentan numerosas variantes y formas.

**5.1. Liña (Ver lámina nº 18 )**

**5.1.1. Partes de que se compone el aparejo.**

- a.- Descripción. Consta de un cabo principal llamado liña y rematado por un sedal con anzuelo. De este cabo madre salen a uno y a otro lado dos otros cabos más pequeños rematados por sus correspondientes anzuelos. El cabo madre suele ir lastrado para mantener la verticalidad.
- b.- Materia. Los cabos de cañamo. Anzuelos de hierro con sedal y bolas de plomo.
- c.- Uso. Pesca de especies marinas.

- d.- Lugar de construcción. Los cabos en N. - Tebarca. El resto es de adquisición comercial.
- e.- Lugar de reparación. No procede.
- f.- Frecuencia de uso actual. Grande
- g.- Antigüedad. De toda la vida.

#### 5.1.2. Técnica de pesca;

Desde una embarcación, cuando se ha salido a faenar, se arroja la línea al mar. Como se sostiene con la mano, por el tacto del pescador - se aprecia la mordida por la presión que ejerce sobre el anzuelo.

El cabo empleado es muy variado, puede ser desde trozos de calamar, pulpo, sardina, hasta pequeños trozos de pan, ya que no se pesca ninguna especie en particular.

#### 5.1.3. Especies capturadas.

Entre otros se atrapan lubinas, lisas, meros, tordos, serranos, doncellas, salpes y congrios.

### 5.2. Pobera (Ver lamina nº 18 )

#### 5.2.1. Partes de que se compone.

- a.- Descripción. Consta de un plomo grande de aspecto fusiforme, unido por uno de sus extremos a un fino cordel y en el otro - consta de una serie de anzuelos muy finos engarzados, formando corona. El plomo va pintado de vivos colores que llaman la

atencion de las especies que se preten  
de capturar con este aparejo.

- b.- Materia. El cuerpo de plomo. Los anzuelos de hierro y el cordel de cañamo o sedel.
- c.- Uso. Pesca de especies marinas.
- d.- Lugar de construccion. Local
- e.- Lugar de reparación. Local
- f.- Frecuencia de uso actual. Grande
- g.- Antigüedad. De siempre.

#### 5.2.2. Técnica de pesca.

El pescador situa sus poteras en lugares frecuentados por los cefalopodos, ya que el color chillon con que van pintadas hera que se abran y abrazen la potera, quedando engachados por los anzuelos de la parte inferior. No hace falta ni siquiera usar ningun tipo de cebo, son los propios colores, los que actuan como atractivo.

#### 5.2.3. Especies capturadas.

Fundamentalmente la potera, esta destinada a la pesca de cefalopodos: pulpos, calamares, jibias.

### 5.3. Palangre (Ver lamina número 19 )

#### 5.3.1. Partes de que se compone el aparejo.

- a.- Descripción. Este aparejo consta de un cebo "madre" que trabaja paralelo al fondo. A lo largo de la madre se distribuyen las brazaladas o cabos verticales de los

que pende el correspondiente anzuelo. Se procura distribuir cada brazalada, con la suficiente separación, para que en caso de que las citadas brazaladas se estiren horizontalmente, los anzuelos no puedan enredarse.

En cada cabeza del palangre un calamento vertical, conocido, con el nombre de cabo flotación, une la madre con las boyas de superficie. Los brazoladas van lastreadas.

- b.- Materia. La madre y las brazaladas se hacían de cañamo reforzado. Modernamente se vienen sustituyendo por nylon. Anzuelos de hierro engarzados con sedal. Boyas de corcho. Lastre de plomo. Cofas de palma.
- c.- Uso. Captura de especies marinas.
- d.- Lugar de construcción. Los cabos en N.Ta-barca. El resto, adquisición comercial.
- e.- Lugar de reparación. Local.
- f.- Frecuencia de uso actual. Grande.
- g.- Antigüedad. De toda la vida.

#### 5.3.2. Técnica de pesca.

Los palangres se llevan recogidos a bordo de una embarcación, estibados en canastos llamados - cofas y con los cebos encamados con trozos de palmeta, sardina o pulpo. Elegido un lugar adecuado, empiezan a soltarse las brazoladas y sus respectivos boyas, dejándose caladas un mínimo

de 12 horas. Mientras tanto cualquier pez, que haya sido atraído por la carnada, quedará atrapado hasta que se ize nuevamente el calamento.

#### 5.4. Currican (Ver lamina número 19 )

##### 5.4.1. Descripción y partes del aparejo.

Trabajan arrastrados por una embarcación que navega a una velocidad que varia para cada especie.

En los costados de la embarcación se colocan varas de castaño, llamadas "alas". Por el extremo de a bordo quedan afirmadas, a la cubierta y por el otro se afienzan por medio de vientos a proa. Sus posiciones han de ser suficientemente elevadas para que con los balances no toquen el agua.

Cada ala es portadora de cuatro anillas de madera, la última situada a doble distancia que las anteriores. Por estas anillas pasan otras mas pequeñas, igualmente de madera, a las que se une el "agun".

En el anzuelo y amarrado al cebo hay un trozo de alambre fino y resistente llamado "scola", que a su vez va unido a un cabo que recibe el nombre de "pieza", al que sigue el "agun" o cabo empalmado que se emplea para tirar de él y acercar la pieza cobrada.

La longitud de los aparejos, es tanto menor cuanto mas cercano al cesco y reciben e partir del extremo exterior, las denominaciones siguientes: anticúa de afuera, anticúa de dentro, berlin y sanjuelillo. De existir un quinto aparejo en la aleta, se conoce como babero.

#### 5.4.2. Técnicas de pesca. Cebos.

Los anzuelos pueden llevar cebos naturales o artificiales, generalmente se utilizan señuelos: plumas de gallina, cintas, que se amarran al anzuelo por medio de la "socala".

En el desplazamiento de la embarcación el cebo constituido por las plumas es un señuelo que atrae el pez, al observar un objeto que se mueve y da vueltas continuamente. En el momento de picar el cebo y quedar enganchado, el pescador cobra o tira del cabo que esta unido a cada aparejo y atrae hacia el barco, la pieza capturada.

#### 5.4.3. Especies capturadas.

Con esta modalidad de pesca se captura generalmente el sargo, atún, bonito, caballa, albacora, y pez espada.

### 6. Trampas de pesca

Hemos de considerar también, el uso de trampas empleadas para hacer que el pescado se introduzca dentro de una -

especie de jaula de la que no puede luego salir. Dentro de este tipo de trampas nos encontramos con la nasa (bornois). Estos instrumentos tienen una importancia inferior a otros aparejos, fundamentalmente por su baja productividad.

#### 6.1. Nasa

##### 6.1.1. Partes fundamentales.

a.- Descripción. Fundamentalmente y a título general la nasa consta de las siguientes partes:

- 1.- Armazon. Formado por varillos en sentido longitudinal y aros en el transversal. Sobre este esqueleto descansan los demás elementos.
- 2.- Forro. Conjunto de mallas que recubre el armazon formando el cuerpo de la nasa.
- 3.- Entrada o trampa. Normalmente es un embudo o como truncado con la base mayor a nivel del forro y la menor dentro del cuerpo de la nasa, de esta forma se dificulta la salida de las especies que la han atravesado.
- 4.- Tapadera. Es la puerta por la que una vez abierta se vacía la nasa, sacando al exterior la captura.

#### 6.2. Tipos de nasa



En N. Tabasco se utilizan principalmente: **250**

**6.2.1. Nasa Langostera (llangostera) (Ver lámina número 20 )**

**a.- Descripción**

Armazon. Seis varillas de mimbre sin pelar, de unos 15 milímetros de diametro y un metro de longitud. Sus(6)eras en sentido transversal de 15 milímetros de diametro y del mismo material dando a la nasa un diametro total de 60 cm.

Forro. Red de cañamo amudado recubriendo el armazon y formando mallas de 45 milímetros de lado del cuadrado.

Entrada. Dos embudos, uno en cada extremo de alambre garbanizado y malla semejante a la del forro, con un diametro en el interior de 17 cm.

Tapadera. En la parte superior y opuesta a los lastres con dimensiones medias de - 45 X 30 cm.

**b.- Materia .** Ademas de las comentadas en la descripción , añadiremos el lastre de plomo.

**c.- Uso.** Captura de langostas.

**d.- Lugar de construcción.** Local. Aunque se tiende, hoy en dia, a comprarlos manufacturados.

**e.- Lugar de reparación.** Local.

f.- Frecuencia de uso actual. Media, tendiendo a disminuir.

g.- Antigüedad. De toda la vida.

#### 6.2.2. Técnica de pesca.

Respecto al alastre en la parte inferior, para que adopte la posición vertical, e introduciendo el cebo (cabeza de atún, chicharro) fijándolo en el interior con unos cabitos finos, esta la nasa dispuesta para ser lanzada al fondo mediante un cabo que termina en un flotador para señalar el lugar donde se encuentra.

#### 6.2.3. Nasa Gamera (Ver lámina nº20)

a.- Descripción. Amazon, Cinco varillas de mimbre sin peler, que dan una longitud total a la nasa de 80 cm. Cinco aros de varilla de 18 mm. de diametro incluidos los dos de las bases. Diámetro de las bases mayor 50 cm. Diámetro de la base menor 25 cm.

Forro. Red de cañamo de 1 milimetro, formado mallas de 2 cm. de lado.

Entrada. Sobre la base mayor y en forma de embudo alambre gabarnizado de 1 milimetro de diametro. Circunsferencia interior de 15 cm y provista de tiras de aspartos.

Tapadera. Situada en la base menor, con un diametro de 20 a 25 cm.

Sobre el aro de la base mayor se afirma la brazolada y en oposición a ella el -

lastre, aunque en ocasiones se le amarre una piedra, a ella el lastre, aunque en ocasiones se le amarre una piedra.

- b.- Materia. (idem nasa langostera )
- c.- Uso. Captura de gambas.
- d.- Lugar de construcción. Local. Aunque se --  
tiende, a comprarlas manufacturadas.
- e.- Lugar de reparación. Local
- f.- Frecuencia de uso actual. Media
- g.- Antigüedad. De toda la vida.

Las nasas gamberas trabajan normalmente en andanas, es decir, formando palangres, variando la longitud de la madre entre los 500 y 1.500 metros.

Las nasas, en número de 40 a 50, quedan unidas a la madre, por medio de berzola das de 1'5 m. de longitud aproximadamente y la reparación entre cada das de ellas es de 20 a 25 metros.

Los calamentos verticales se unen por la parte superior a las boyas y por la inferior a los abslotes que tienen varios brazos para que agarren bien al fondo.

El cebo, fresco o salado, debe ser de origen marino como la alacha, sardina, etc y no estan nunca en estado de putrefacción.

#### 6. 3. Largado de un palangre de nasas.

(Ver dibujo explicativos de las fases, Lamina nº19)

7.1. Anzuelo (Ver lámina nº 21 )

a.- Descripción. Es uno de los instrumentos mas antiguos que se conocen. La forma sigue manteniéndose constante, mientras que los materiales han cambiado.

Constan de una parte recta, que recibe - el nombre de pierna o caña terminada en uno de sus extremos en forma de patilla, especie de pestaña aplanada o puede acabar en una pequeña anilla u ojo por el que puede pasar directamente el sedal sin necesidad de recurrir al empate. Por el otro extremo la caña se recurva dando lugar al seno, luz o obra. El seno acaba en la agalla.

Para que resulte util, debe ir afirmado a un cabo. Existen gran cantidad de anzuelos que van numerados en orden inverso a su tamaño. Las dimensiones dependen de los peces a capturar.

b.- Materia. Acero pavonado o hierro galvanizado.

c.- Uso. Captura de peces.

d.- Lugar de fabricación. Exterior.

e.- Lugar de reparación. No se reparan.

f.- Frecuencia de uso actual. Frecuente.

g.- Antigüedad. Immemorial.

7.1.1. Uso.

Indirectamente se utilizan unidos a un cabo o en una caña de pesca, empleándose marginalmente y como complemento y distracción. A -- parte del empleo en otras artes ya descritas en otros apartados (especialmente el 5)

## 7.2. Salabre

### 7.2.1. Descripción y partes.

- a.-Consta de una manga de red trípida, fijada a un aro de hierro, del que sale por un extremo un mango estrecho y alargado.
- b.- Materia, el aro, como dijimos es de hierro -- galvanizado, la red de cañamo y el mango de ma dera.
- c.- Uso. Secar fuera del mar los peces.
- d.- Lugar de construcción. Exterior.
- e.- Lugar de reparación. Local
- f.- Frecuencia de uso actual. Frecuente.
- g.- Antigüedad, Inmemorable.

### 7.2.2. Uso general.

El salabre se emplea normalmente para extraer el pescado que ha sido atrapado, mediante un arte de pesca, y depositarlo en la embarcación; consiguiendo con esto que el pez no se escape en el trasvase de un elemento a otro y no sufra daños o lesiones en su estructura orgánica, cosa que -- sucedería si se emplease algún tipo de gancho.

En el caso del cerco a la pareja (apartado 3.3.) ya vimos como el salabre desempeña una -

función importante para aliviar con rapidez el sobrecargo a que se ve sometido el cojo - por el exceso de peso de la carga recogida.

### 7.3. Complementos.

#### 7.3.1. Cabos y nudos.

Dentro de las faenas marineras, se emplea una serie de nudos.

Para ver las diferentes clases consultar nº 22 23, 24, 25.

## 8. Redes

### 8.1. Materiales empleados en la fabricación de redes.

Los pescadores acostumbran a llamar hilo a un conjunto de filamentos que trenzados forman un pequeño cabo con el que se confeccionan las mallas de las redes.

Las filásticas están interpretadas por una agrupación de fibras hiladas. Varias filásticas colchadas constituyen un cordón y varios cordones colchados dan lugar al hilo.

El colchado puede ser a derecha o izquierda, lo que se denomina colchados en S o en Z. (Ver lámina número 26 )

#### 8.1.1. Fibras vegetales.

Entre las materias de origen vegetal que se emplean para la fabricación de redes encontramos: cañamo, algodón.

#### 8.1.2. Fibras animales.

Entre las más usadas están la lana y la seda.

### 8.1.3. Fibras sintéticas

Fundamentalmente de dos clases: poliesteres (terilene, daeron) y poliamidas (nylon, perlon, enkzalon)

## 8.2. Propiedades de los materiales empleados.

### 8.2.1. Peso específico.

Debe ser pequeño, excepto para determinadas artes de cerco, en las que es importante la rapidez del hundimiento.

Siendo constante el número y dimensiones de las mallas, un cambio en el peso específico del material, supone una alteración en el valor de la resistencia ofrecida por las artes de arrastre.

### 8.2.2. Resistencia a la rotura.

El índice de capacidad para soportar esfuerzos sin romperse, debe ser lo mas alto posible y sobre todo pensando que los nudos, son puntos debiles en los que este indice queda muy reducido.

Igualmente el rozamiento, especialmente en los paños de las zonas inferiores son elementos importantes que influyen en la posible rotura.

### 8.2.3. Rigidez y elasticidad.

La resistencia o la deformación es necesaria por ello es corriente que los hilos sean a la vez elasticos, con el fin de que puedan recobrar

su forma original cuando cesa la fuerza que los deforma.

#### 8.2.4. Capacidad de absorción.

La absorción de agua, supone un aumento de peso y una dificultad en el manejo de la red.

#### 8.2.5. Coloración

Debe tener la cualidad de resultar invisible - una vez sumergido totalmente la red.

#### 8.2.6. Resistencia a los cambios de temperatura.

Los materiales a utilizar deben de conservar - sus propiedades y características en el mayor grado posible, entre límites de temperatura.

La resistencia a la acción química y bacteriológica, debe ser consideradas, no solo para el material en seco, sino para el material en condiciones de trabajo o en mojado.

### 8.3. Elaboración de la malla.

#### 8.3.1. Con nudos tejidos a mano (Ver lámina n.º 26)

Una malla es un cuadrilátero formado por hilo que se cruzan y se anudan a sus cuatro vértices y constituye la unidad más elemental de un paño de red. Para confeccionar los nudos se emplea las agujas (Ver apartado 8.4.) con los que puede realizarse el anudado.

El nudo más adecuado para la confección de la malla es el nudo de tejedor que no suele resbalar, pero a fin de evitar esta eventualidad y dar mayor resistencia a la malla, puede --



emplearse el nudo de tejedor doble.

8.3.2. Con nudos tejidos a máquina (Ver lámina nº26)

Este tipo de enudamientos, corresponde a mallas fabricadas, de manera industrializada y que se adquieren en Santa Pola, cada vez mas frecuente, si tenemos en cuenta la progresiva sustitución de materiales tradicionales por otros de factura sintética, que vienen a suplir las labores artesanales.

8.4. Utensilios para tejer

8.4.1. Huso (Ver                      foto )

- a.- Descripción. Objeto aplanado, en cuyos extremos se forma un adelgazamiento en forma apinzada.
- b.- Materia. madera de olivo.
- c.- Uso. Coser las redes y servir de soporte, para enrollar sobre si, el hilo, que se emplea para tejer.
- d.- Lugar de construcción . Alicante.
- e.- Lugar de reparación. No se repara.
- f.- Frecuencia actual de uso. Grande.
- g.- Antigüedad Immemorial.
- h.- Observaciones. Se emplea para tejer mallas grandes.

8.4.2. Aulla (Aguja) (Ver                      foto)

- a.- Descripción. Objeto de forma plana terminado en forma lancelada uno de sus extremos

y el otro en forma apinzada. El extremo lanceado presenta una superficie almecada en la que se inserta una lengüeta acabada en punta que se inserta a su vez con el cuerpo central. Esta aguja interior sirve para enrollar el hilo, e irlo pasando alternativamente por el extremo apinzado.

- b.- Materia, Idem. que el huso
- c.- Uso. Idem. que el huso.
- d.- Lugar de construcción. Alicante y Santa Pola.
- e.- Lugar de reparación. No se suele reparar.
- f.- Frecuencia de uso actual. Frecuente.
- g.- Antigüedad. De toda la vida.
- h.- Observaciones. Según el tipo de red se teja, la malla tendrá más o menos anchura. Ver foto.

#### 8.5. Roturas y reparaciones.

Las roturas y desgarros tienen su origen en la irregular distribución de los esfuerzos que han de soportar los paños como consecuencia de la mala montura del arte, desgaste por rozamiento y exceso de peso.

##### 8.5.1. Reparación cuando no falta paño.

Las roturas más simples son aquellas en las que no falta paño y quedan los trazos de las líneas iniciales.

(Ver lámina núm..27 ) Suponiendo la ---

existencia de una rotura, en la que apreciamos que solamente los lados de las mallas se encuentran cortadas sin que falte paño, al proceder a su reparación debemos picar - los lados cortados y aquellos de las mallas adyacentes que resulten necesarios para que nos quede un corte limpio (figura 1) y que en este caso particular estan representados por los números 1 al 5, teniendo siempre cuidado de poder disponer de un pie para empezar A y otro para terminar O.

Un pie es la unión de tres lados y en ellos se empiezan y acaban los cosidos para evitar que el nudo pueda correr según indican las flechas (Ver laminandm. 27 )

De esta forma comenzando a coser en A, se pasa a continuación a b, c, d, etc, formando las mallas conforme indican las flechas, hasta terminar en el punto O (lámina nº 27 ).

#### 8.5.2. Reparacion cuando falta paño.

Cuando falta algo de paño, se limpia el roto para que resulte tal como representan los trozos gruesos (lámina nº.28 ) procurando dejar un pie para empezar, A y otro para - terminar O.

Se parte de A formando las mallas del mismo tamaño que las del resto del paño y

indican las flechas hasta llegar a b, desde este punto se vuelve tejiendo una nueva hilera de mallas hasta C y así sucesivamente -- llegamos a d, e, f, hasta el último pie -- donde se da por acabado.

Si el trozo de paño perdido es grande, en vez de tejer a mano resulta mas comodo y rapido reponer una pieza nueva que debiera tener -- una vez cortada, las dimensiones adecuadas a la rotura despues de limpia.

#### 8.6. Utensilios para reparar la red.

Son los mismos que los descritos en 8.4.1. y 8.4.2.

Añadiremos como utensilios propio de la reparación:

##### 8.6.1. Picaor.

- a.- Descripción, util enmangado compuesto de una hoja plana de borde cortante.
- b.- Materia. Mango de madera con remache y hoja de hierro.
- c.- Uso, Picar y cortar las mallas rotas para -- igualar la red y poder coserla.
- d.- Lugar de construccion. Santa Pola.
- e.- Lugar de reparación. Local
- f.- Frecuencia de uso actual. Media
- g.- Antigüedad. De siempre

## 9.- ESPECIES MARINAS

### 9.1 DESCRIPCION GENERAL DE UN PEZ

#### MORFOLOGIA.-

Con el tiempo el concepto de lo que es un pez ha ido cambiando su significado cada vez más limitado, antiguamente eran considerados todos los animales marinos, tanto si se trataban de gusanos, como de estrellas de mar, tiburones o ballenas. Hoy el apelativo de peces, podemos decir, que son animales vertebrados acuáticos de sangre roja fría, provistos de aletas, que respiran por medio de branquias y cuya vida está íntimamente ligada al medio acuático. Su cuerpo está especialmente adaptado para nadar y se hallan en todas las aguas y a todas las temperaturas.

Respiren tomando el aire contenido en el agua, a través de las branquias o agallas; la mayor parte de las especies tienen ojos muy desarrollados, pueden oír muy bien y tienen muy aguzado el sentido del tacto. En cuanto al color, los peces varían de gran manera, desde tonos más oscuros hasta los más brillantes matices; su aspecto plateado se debe a la presencia de menudos cristales en las escamas. Casi todos los peces son comestibles.

Se conocen alrededor de 20.000 especies de peces y cada año se descubren otras nuevas. Aunque las diferentes especies varían mucho entre sí, en cuanto a su apariencia

externa se refiere -algunos presentan aspectos muy singulares-, pronto se cae en la cuenta de que tan solo se trata de variaciones de una estructura fundamental muy simple, tal apreciación se pone todavía más de manifiesto al examinar un pez óseo típico.

Como ya hemos indicado, las aletas constituyen un carácter típico de los peces. Están constituidos por lóbulos cutáneos extendidos a modo de un velo sobre una armadura de radios rígidos o flexibles. Los radios pueden ser duros (radios espinosos u óseos) o blandos y segmentados, - simples o ramificados (radios blandos). Su base, por lo común articulada, les permite replegarse o desplegarse -- con la ayuda de pequeños músculos.

Las aletas dorsales, anales y la caudal son impares, mientras que los pectorales y ventrales son pares, encontrándose éstas a ambos lados del cuerpo. Las aletas pares corresponden respectivamente a los miembros anteriores y posteriores de los vertebrados superiores.

En los peces sobre los costados se puede observar -- una línea bien definida que va de la cabeza a la cola; es la línea lateral; está constituida por una cadena de corpúsculos sensoriales. Su trazado es de gran importancia en la clasificación de los peces (Véase dibujo nº29)

Las branquias y las aberturas branquiales son independientes y libres. Los opérculos están constituidos por finas placas óseas que en ocasiones aparecen protegidas, a su vez, por espinas y aguijones. Los bordes inferior y posterior del opérculo son libres y móviles, lo que le permite expulsar por aquellas zonas el agua de respiración espirada por la boca.

#### Piel y escamas.-

La epidermis de los peces segrega un abundante moco, que, por una parte, disminuye la resistencia debida al rozamiento con el agua y, por otra, dificulta la fijación de parásitos sobre el animal. También constituye una eficaz protección contra las más diversas sustancias tóxicas. La epidermis, fina y transparente, recubre las escamas, que son osificaciones de la dermis, hay algunos peces, pocos que carecen de escamas, por ejemplo los congrios.

Las escamas crecen a medida que lo hace el pez, se forman anillos de crecimiento, mediante los cuales pueden determinarse la edad de los peces.

Otros peces desarrollan dentículos cutáneos, como los tiburones y las rayas, que al tacto producen la misma sensación que el papel de lija de grano grueso.

Los alevines, no poseen escamas en el momento de nacer, pero pasado algún tiempo, cuando miden 2 cm. de longitud, éstas empiezan a desarrollarse.

#### Los órganos de los peces.-

El esqueleto de los peces se compone de una caja cra

neana, una espina dorsal y gran número de otros huesos que soporten las diferentes partes del cuerpo y las aletas. -- El esqueleto del cráneo es una construcción sumamente ingeniosa, que se divide en dos partes, una cervical y otra facial. La facial, compuesta por arcos óseos de sostén, - se articula con la región inferior de la caja craneana. La columna vertebral soporta el esqueleto de las aletas impares y las costillas. Las aletas pares poseen su propio esqueleto, no guardando relación con el esqueleto central. En la mayoría de los peces, ciertos huesos de la cavidad bucal están provistos de numerosos dientes, a veces tan juntos que dan la sensación de las cerdas de un cepillo - duro, a menudo estos dientes parecen finas agujas, mientras que en algunas especies han evolucionado convirtiéndose en largos incisivos o en molares aplanados aptos para la masticación.

El esófago pone en relación la cavidad bucal con el estómago (algunos carecen de ello) desembocando en el canal intestinal.

El hígado, normalmente de grandes dimensiones, acumula grasas de reserva, muy ricas en vitaminas A y D.

Las branquias, están formadas por una serie de laminillas cutáneas cubiertas por una fina piel, muy irrigadas de sangre (a ello deben su color rojo intenso) y pegadas a los arcos branquiales. El agua de respiración, aspirada a través de la boca, pasa por entre las laminillas branquiales, donde la sangre absorbe el oxígeno y descarga el anhídrido carbónico.



Poseen una vejiga natatoria llenas de gas, la cual - les sirve de estabilizador. En ciertos grupos existe un - conducto especial que comunica la vejiga natatoria con el intestino anterior, lo que les permite eliminar rápidamente el exceso de presión producido en su interior, durante un ascenso rápido por ejemplo, o incorporar más gas en dicha cavidad tomando aire rápidamente en la superficie.

En los peces carentes de "conducto neumático" el equilibrio de las presiones viene regulado por la piel que tapiza ciertas zonas del interior de la vejiga natatoria, a través de las cuales la sangre libera o asimila el gas; - siendo sin duda un proceso más lento que el anterior.

Todo pez, cuando profundiza, está sometido a presiones cada vez mayores; por ello debe ir cediendo gas a su vejiga natatoria para poder continuar entre aguas. Todo - lo contrario, le ocurre cuando un pez capturado en profundidad es izado rápidamente a la superficie: la presión externa disminuye con rapidez, el gas contenido en la vejiga natatoria se dilata demasiado deprisa y, si el pez carece de conducto neumático, la sangre no tiene tiempo de absorber todo el sobrante, en estas condiciones, la distensión de la vejiga natatoria llega a ser tal que provoca la salida del intestino anterior por la boca.

Los cistostomos (boca circular), tiburones, caballas, peces planos y muchos peces abisales, carecen de vejiga natatoria.

La musculatura del tronco está dispuesta simétrica--

mente a derecha e izquierda de la columna vertebral formando a modo de "capas", separadas unas de otras por finas membranas. Por esta razón los segmentos musculares de un pez, se separan fácilmente unos de otros después de la cocción.

La poca irrigación sanguínea del cuerpo de los peces hace que su carne sea por lo común blanca. Sin embargo, - los peces muy activos poseen un metabolismo acelerado y - sus músculos estén muy irrigados; por ello ciertas partes toman un color rojizo (atún).

#### Organos sensoriales

La mayoría de los peces son más o menos miopes incluso cuando acomodan su ojo para una visión a distancia. -- Basándose en su estructura, se puede considerar que los ojos de los peces están bien adaptados a la percepción -- del movimiento, pero transmiten de manera imperfecta la -- forma de los objetos. Los únicos que perciben mejor y tienen mayor agudeza visual, son los de superficie.

Con toda probabilidad, los tiburones tan sólo perciben las variaciones de la intensidad de la luz; por el -- contrario los peces óseos tienen una visión de los colores bastante buena (hay más de 19.000 especies, representando la gran mayoría de los peces vivientes). pero ninguna especie de pez, posee una visión de las formas y los colores tan perfecta que les permita diferenciar las moscas artificiales de las verdaderas, de ahí el éxito de los cebos artificiales (Vease dibujo nº 29 ).

Todos los peces poseen un aparato sensorial que le es propio: la línea lateral. Consiste en una serie de corpúsculos sensoriales dispuestos a lo largo del cuerpo y que forman una línea bien visible sobre cada costado, con numerosas ramificaciones sobre la cabeza.

Los experimentos efectuados han demostrado que en la línea lateral reside el sentido de la dirección, el cual permite a los peces conocer el origen de las ondas de choque producidas en el seno del agua (por otros peces enemigos) e identificarlos. Recibiendo el eco de sus propios movimientos, los peces pueden situar los objetos inanimados.

Los peces pueden oír, pero de una manera muy distinta según a que familia pertenezcan. Los ciprínidos (peces de agua dulce, carpa, barbo, etc.) cuyo oído interno está en conexión con la vejiga natatoria por medio de una cadena de huesecillos especializados, son los que poseen el oído más fino. La vejiga natatoria, llena de gas, entra en vibración por efecto de las ondas sonoras y las vibraciones son transmitidas al oído a través de la cadena de huesecillos.

En los peces óseos el oído interno es más complejo que el de los cartilaginosos, pero de una constitución más sencilla que el de las aves y mamíferos.

La región superior de dicho oído está constituida -- por tres canales arqueados llenos de endolinfa y por tres vesículas; tienen por misión permitir al pez orientarse --

en el espacio.

La región inferior está formada por tres dilataciones, cada una de las cuales contiene un corpúsculo auditivo (otolito). Los otolitos están formados especialmente por sustancias calcáreas. Dado que se desarrollan igual - que las escamas -formando anillos de crecimiento- pueden utilizarse para la determinación de la edad. Los dos otolitos inferiores reaccionan frente a las ondas sonoras y el superior sirve para el mantenimiento del equilibrio -- (ver dibujo nº29 ).

Los peces, son capaces de emitir sonidos (cierto grupo) produciendo "chirridos", que la vejiga natatoria, actuando como caja de resonancia, amplifica; otros sonidos son producidos por la expulsión de burbujas de aire por - la boca (anguila) etc., a pesar de todo, el número de especies capaces de producir sonidos, no se sabe exactamente; las investigaciones llevadas a cabo se refieren sólo a -- cierto número de casos. El "lenguaje" sirve a los peces - como medio de comunicación, sobre todo durante el período de reproducción, el del peligro (algunos peces como el delfín), además, lo utilizan también para intimidar y alejar a sus enemigos, así como para mantener la cohesión del grupo o del banco.

Los peces poseen un olfato bastante desarrollado, a ambos lados de la parte anterior de la cabeza se abren los orificios nasales, cada uno de los cuales comunica con - una fosa nasal. Cada orificio nasal está dividido por una

membrana; el agua, bien por inercia, bien por bombeo activo, penetra en la fosa olfativa por el orificio anterior y sale por el posterior. En los peces cartilaginosos (rayas y tiburones) los órganos olfativos se sitúan bajo el rostro, en la región bucal.

Con ayuda del olfato los peces pueden distinguir los amigos de los enemigos y también "olfatear" el rastro que les conducirá hasta su alimento, al mismo tiempo se ayudan con el sentido del gusto, que, además de la boca, reside en los barbillones, la cabeza y gran parte de la superficie del cuerpo.

#### Pigmentación de los peces.-

Es fácil comprobar con una lupa como el verde resulta de la yuxtaposición de puntos azules y amarillos, de la misma manera, la coloración perdo negruzca, amarilla o roja de los peces es producida por numerosas células pigmentarias, los cromatóforos, según convenga, las partículas de pigmento se dispersan por la célula o se concentran en un punto. Este proceso permite la aparición y desaparición de ciertos colores.

Muchos peces, como por ejemplo, los peces planos, se disimulan sobre el fondo adoptando su dibujo y coloración. Las modificaciones pigmentarias están condicionadas por -- procesos nerviosos hormonales.

Casi todos los peces que viven en las capas de aguas superiores tienen los flancos de color claro y plateado.

Esta coloración es el resultado de la reflexión de la luz sobre numerosos cristales microscópicos e incoloros incorporados a las células pigmentarias de la dermis. Son cristales de guanina, que es un subproducto del metabolismo. Los peces abisales presentan a menudo colores oscuros, -- mientras que los que habitan en zonas ricas en vegetación poseen colores protectores verdes o pardos.

#### Forma del cuerpo y modo de propulsión.

Gran velocidad con un mínimo gastos de energía. Tal es el objetivo de la evolución que ponen de manifiesto a través de numerosos aspectos esenciales de su forma externa.

No obstante, son muchos los peces cuyo cuerpo no es fusiforme (de figura de huso), y para asegurar su existencia ha desarrollado ciertas adaptaciones más o menos relacionadas con su capacidad de propulsión.

Si bien los peces con dorso arqueado se ven bien desde un punto de visión lateral, son difíciles de ver en cambio, desde otros ángulos. Los peces bentónicos que viven semienterrados en la arena del fondo son, con frecuencia, de cuerpo aplanado; tal es el caso de los rayas.

Por el contrario, los depredadores que cazan al acecho son de cuerpo rechoncho, en forma de maza, con una -- enorme cabeza y la boca en proporción; ejemplar el rape.

Los peces, que, siendo buenos nadadores, se mantienen cerca del fondo, desarrollan un cuerpo alargado, con ale-

tes impares muy largas y a veces unidas en una banda continua (anguila, congrio).

La mayoría nadan mediante ondulaciones laterales del tronco, para desplazamientos lentos las aletas pectorales son utilizadas como remos, pero también pueden servir para frenar.

Las aletas ventrales, son ante todo, órganos estabilizadores.

Por regla general, nadan con el dorso hacia arriba y para cubrir distancias cortas a gran velocidad, los peces utilizan el efecto reactor del agua de respiración al ser expulsada con fuerza fuera de la cavidad branquial por la parte posterior del opérculo.

Hay peces muy rápidos entre ellos el atún, bonito.

## **9.2 BIOLOGIA DE LOS PECES**

### **Formación de bancos**

Son muchas especies de peces que se reúnen para formar grandes comunidades, al igual que lo hacen las aves.

En la formación de los bancos de peces pueden distinguirse todos los grados posibles, son bien conocidos los bancos de sardinas, caballa o arenque, en los cuales los individuos permanecen reunidos siempre, pero en otros casos, como es el de los góbidos (chanquete), tan solo se agrupan cuando les amenaza un peligro y aún por pocos segundos.

Todos los individuos de un banco son, por lo común,

de igual o muy parecida talla y de la misma edad. La mayoría de los bancos están constituidos por peces de una misma especie, pero también pueden convivir con ellos algunos peces sociales de otra especie afín; así por ejemplo en los bancos de espadín (muy semejantes a las sardines) se encuentran arenques jóvenes se reúnen formando bancos, pero éstos se van disgregando a medida que sus componentes se van acercando a la madurez sexual, en cuyo momento el banco se deshace, mejor dicho se dispersen para alimentarse y reproducirse.

La vista es de gran importancia para el mantenimiento de la cohesión de los bancos; durante la noche éstos se disgregan, los peces cegados son incapaces de reunirse en bancos.

Son varios los instintos que presiden la formación de un banco; ante todo una cierta protección contra los enemigos, quienes pueden ser descubiertos tanto más fácilmente cuantos más sean los pares de ojos vigilantes; también parece ser que los depredadores se desorientan ante la presencia simultánea de una multitud de presas. El significado de los bancos en el momento de la reproducción, es evidente.

#### Peces sedentarios y peces emigrantes.

Los escorpenidos (gallineta, cebracho, rascacio), los gobidos (chanquete) y muchos otros peces dentónicos, (aplanados, rayas) se alejan poco en el transcurso de su vida del lugar donde nacieron. A lo sumo, durante el invierno



descienden a aguas más profundas, es el caso de muchos peces planos y de las poblaciones locales de arenques y bacalao, que, con carácter permanente se encuentran en algunas bahías. Estos peces sedentarios son mucho más propen- sos a formar razas locales que los emigrantes.

Los peces útiles más importantes son en su mayoría, peces emigrantes, que efectúan desplazamientos de acuerdo con las variaciones estacionales o con otras causas bien definidas y que recorren con frecuencia millares de Kilómetros dentro de su área de distribución. Tal hacen la serdina, el arenque, la caballa, el atún y el bacalao.

Las migraciones obedecen a dos causas principales: - búsqueda del alimento y reproducción. Después de frezar en el Mediterráneo lejos de la costa, los antónes están magros, y hambrientos; por ésta razón, durante el verano se dirigen hacia el norte buscando aguas donde abunden sus presas. En Julio alcanzan las costas noruegas, para volver, cuando el tiempo empieza a refrescar, a aguas más meridionales. En la primavera siguiente su instinto los lleva de nuevo al Mediterráneo, donde se encuentran sus áreas de puestas (temperaturas sobre 10°), así se caracteriza - las migraciones de muchos peces - Un desplazamiento constante, influenciado por las estaciones del año, desde las áreas de puestas a los lugares donde abundan el alimento, con un intervalo en las zonas de invernada.

Un fenómeno singular y frecuente entre los peces migratorios es que se desarrollan y crecen en lugares bien diferentes de aquellos en que tuvo lugar la puesta. Duren

te cierto período dos, tres semanas (según la especie) los huevos van a la deriva; pero después de la eclosión las larvas que son muy activas, intentan ganar la costa, nadando y con la ayuda de las corrientes marinas, a aguas menos profundas. E medida que crecen, buscan paulatinamente aguas cada vez más profundas, terminando por fijarse a profundidades entre los 5 y 15 metros.

En definitiva, la ruta de estas migraciones están determinadas, sobre todo, por factores hidrográficos, tales como la temperatura del agua, las corrientes, la profundidad y el relieve submarino.

#### Reproducción de los peces.-

Los órganos reproductores de los peces son como un saco cuya pared interior nacen los huevos o el esperma (leche). En los individuos que todavía no han llegado a la madurez, las gónadas (testículos) son muy pequeñas y aparecen vacías, pero tan pronto como se inicia la maduración se llenan de células germinales. La emisión de los productos sexuales tiene lugar a través de un corto canal que desemboca inmediatamente detrás del ano.

Al acercarse el momento de la madurez sexual los peces buscan un lugar adecuado para efectuar la puesta.

Algunas especies, son tan exigentes, en cuanto a temperatura del agua se refiere que sólo frezan dentro de límites muy estrechos. Por ejemplo, el bacaleo freza en aguas de temperaturas que oscilan entre 4° y 6° C., la caballa, entre 10 y 12° C., el pez espada entre 22 y 24° C.. (En -

Levante Emperador).

276

Por lo común, los óvulos y el esperma caen libremente en el agua entremezclándose con los óvulos, mientras los progenitores se mantienen unos cerca de otros, salvo algunas especies como el bacaleo, que la pareja pone vientre sobre vientre (hay muchas más que hacen lo mismo).

Ciertos peces, no obstante, poseen órganos copulados res, en cuyo caso los óvulos son fecundados dentro del -- cuerpo de la hembra (tiburones y rayas).

La mayoría de los huevos de los peces son transparentes y su peso específico es inferior al del agua, por lo cual suben lentamente a la superficie (bacaleo, peces planos, etc). Otros por el contrario, caen al fondo, o se fijan en la vegetación por medio de filamentos adhesivos.

Los huevos flotantes (pelágicos) sucumben en gran número bajo la acción de los elementos o bien son devorados, por éstas razones, el número de huevos ha de ser extremadamente elevado, por ejemplo:

ESPECIE	Nº DE HUEVOS	EPOCA DE FREZA	LUGAR DE PUESTA
Repe	1.000.000	Abril-Junio	Fondos
Ceballa	200/450.000	Mayo-Junio	Cerca de la superf.
Sardina	40/60.000	Abril-Nov.	

#### El desarrollo

Después de la fecundación, el embrión se desarrolla alrededor del vitelo, el cual va rodeando progresivamente y termina por incluirlo dentro de su estómago. La veloci

dad a que se efectúa el desarrollo depende la temperatura y dura algunos días o varios meses.

El pez recién nacido no se parece a sus progenitores por lo que se le designa con el nombre de "larva". Antes de tomar el aspecto exterior de sus padres debe sufrir una metamorfosis previa.

De ordinario las larvas llevan, durante un cierto tiempo, vida pelágica, por lo que se mantienen en las capas superiores del agua. Durante los primeros días después de la eclosión se alimentan a expensas de los restos del vitelo y, una vez agotado éste, de minúsculos organismos -- planctónicos. Como las larvas no son todavía capaces de nadar, las corrientes las arrestran. Al cabo de algunas semanas de vida pelágica, se mueven cerca de la costa, -- otras especies buscan aguas poco profundas.

Llegado éste momento, las larvas han acabado su metamorfosis y vienen a ser como reproducciones en miniatura de sus progenitores.

#### Edad y crecimiento

El crecimiento depende, en primer lugar, de la cantidad y alimento disponible y de la temperatura, pero éste crecimiento varía mucho de una especie a otra, por ejemplo: a la edad de tres años la caballa mide 30 cm. de longitud y a esa misma edad el atún mide 100 cm.

Los peces crecen durante toda su vida, pero el crecimiento es más rápido durante su juventud. Debido a ello, es difícil fijar una talla límite para cada especie.

El rápido crecimiento de los meses estivales se reduce en invierno, también durante el período que precede a la freza los peces crecen menos, debido a que una gran parte de las substancias nutritivas absorbidas son empleadas en la elaboración de los productos sexuales. Las diferencias entre los índices de crecimiento de machos y hembras son mínimos.

El conocimiento de los índices de crecimiento de los peces y de la edad es de gran importancia para la biología marina por esto la biología haliéutica se preocupa de resolver los problemas relativos a la nutrición, crecimiento y reproducción de los peces de importancia comercial, sólo así, la ciencia puede responder a las cuestiones de orden biológico y económico planteadas por la práctica y economía, proporcionando las bases para la promoción de nuevas técnicas de pesca y crear una legislación adecuada, ya que las riquezas del mar no son inagotables.

#### Determinación de la edad de los peces.

Los huesos de un pez así como sus otolitos pueden servir de base sobre la cual fundamentar un criterio para la determinación de la edad.

Siguiendo el ritmo de crecimiento del cuerno, las escomas también aumentan de tamaño más o menos deorisa. Una lupa, incluso de poco aumento, permite observar las zonas con líneas de crecimiento muy juntas y aquellas en las que las líneas están más separadas. En invierno, por ejemplo, el crecimiento de los peces en general es muy lento: a és

te período pobre en alimento corresponden bandas de crecimiento con los anillos muy juntos (zona invernal). En verano, por el contrario, se forman bandas más acusadas con los anillos más separados (zona estival). La zona invernal y la estival forman, en su conjunto, un anillo anual.

También es posible leer la edad de un pez, tomando como criterio sus otolitos (concreciones calcáreas situados en el órgano del equilibrio). Su estratificación es todavía más clara, dando un corte vertical a un otolito se ven diferentes anillos, cada anillo corresponde a un año, distinguiéndose perfectamente su crecimiento y edad, tantos años como anillos.

Otra forma, para determinar la edad, puede ser los huesos operculares y vertebras donde puede verse el crecimiento del pez.

#### Nutrición de los peces.-

Casi todos los peces son carnívoros, no obstante, en las aguas dulces se encuentran algunos herbívoros. El atún y algunos tiburones son peces típicamente carnívoros. Otros se vuelven carnívoros a una edad bastante avanzada.

El alimento de los carnívoros lo constituyen principalmente especies de pequeña talla que se dan en gran número: sardina, arenque, chenguete, etc. etc.

La mayoría de los peces solo se alimentan de invertebrados; desde este punto de vista, tres grupos tienen especial importancia: los crustáceos (más de 18.000 especies marinas) que desempeñan en el mar el mismo papel que los

insectos en tierra y constituyen las víctimas de numerosos peces; los gusanos poliquetos (lombrices, más de 4000 especies marinas), de los cuales se alimentan todos los peces bentónicos en mayor o menor grado.

Los moluscos (más de 91.000 especies marinas) constituyen el tercer grupo y desempeñan también un importante papel, en especial los lamelibranquios y gasterópodos de concha frágil, fácil de romper.

Otro grupo, importante para los peces de fondo es el de los equinodermos (más de 6.000 especies marinas), que comprenden las estrellas de mar, erizos de mar y holoturias, si bien, debido a su valor nutritivo es bastante reducido, sólo son consumidos por los peces que habitan zonas donde escasean los crustáceos, gusanos y moluscos.

Los peces de superficie localizan el alimento mediante la vista, pero los bentónicos se valen de los órganos sensoriales localizados en los tentáculos bucales (barbillas de los gádidos; barbillón abajo del mentón, que actúa como órgano sensorial para la búsqueda de alimento.)

Los peces planos poseen, en la región inferior de la cabeza, células sensoriales especiales que desempeñan la misma función.

#### Plancton y cadenas de nutrición.-

El término plancton se aplica a todos los organismos tanto vegetales como animales, en su mayoría de minúsculo tamaño, que tienen en común el flotar entre aguas, dejándose llevar más o menos pasivamente por las corrientes

marinas.

281

El plancton vegetal (fitoplacton) solo se encuentra en las capas superiores, ya que depende, al igual que la mayoría de las plantas, de la energía solar. Absorbe las sales nutritivas y el dióxido de carbono del agua para -- elaborar sustancias orgánicas por síntesis química. Está constituido principalmente por algas unicelulares microscópicas de las cuales la mayoría miden 0,1 mm.

Los principales componentes del plancton son las algas silíceas y las flageladas. A pesar de su diminuto tamaño, las algas planctónicas constituyen, debido a su presencia masiva y a su rápida reproducción la base nutritiva de todos los animales marinos.

El fitoplancton sirve de manera notable como alimento al plancton animal (zooplancton), constituido por los crustáceos pelágicos y medusas. Una parte de los gusanos pelágicos, así como los huevos y las larvas tanto de peces como de los invertebrados bentónicos, se relacionan también con el plancton.

Los más importantes consumidores directos de fitoplancton son los crustáceos (copépodos) de 1 a 4 mm. de longitud y las quisquillas fosforescentes.

De estos crustáceos y de sus larvas viven los demás animales planctónicos, al igual que las larvas pelágicas de los peces.

Muchos peces adultos viven, en cierta medida de organismos planctónicos, como es el caso del arenque, sardina,



caballa, ballenas, etc.

282

Otros peces que viven sobre el fondo, también se alimentan directa o indirectamente de plancton. Un ininterrumpido resto de alimenticio de excrementos y de organismos muertos cae constantemente de la capa productora el plancton hacia el fondo. Estos detritos se descomponen al llegar al suelo y son utilizados por las bacterias, diferentes lamelibranquios, gusanos y crustáceos.

Todos los seres vivientes que ocupan el medio marino, pueden ser considerados como elementos de una cadena de nutrición, por lo cual vamos a dar una relación de esta cadena alimenticia de todos los peces.

Fitoplancton: Algas silíceas y protistas, de tamaño de 0,1 mm. a 0,01 mm.

Zooplancton: Huevos de peces, larvas de crustáceos, larvas de quisquillas, mariposas de mar (por su forma), copépodos, Medusas, isópodos pelágicos, gusanos poliquetos, larvas de cefalópodos, larvas de peces y quisquillas fosforescentes (de tamaño -- 10 mm.)

Por último, hablaremos de las algas, que en general, cumplen también su función. Existen infinidad de ellas pero las más conocidas y las que existen en todo alrededores de la isla Tabarca, son:

La laminaria: Vive fija sobre las rocas, por debajo del nivel de la baja mar.

Fucos: Vive fija sobre las rocas, que quedan al descubierto en las mareas normales, formando a veces espesos tapices.

Liquen: Vive sobre rocas a profundidades de 5 a 10 m.

Posidonia: Vive en fondos arenosos, se trata de una de las pocas plantas fanerógamas -que tiene flores- formando praderas en la región litoral poco profunda, son las más abundantes, en la isla Tabarca.

### 9.3 PECES QUE SE ENCUENTRAN EN LOS ALREDEDORES DE LA ISLA DE TABARCA.

- 1.- Nombre común, familia y especie -nombre en valenciano.
- 2.- Descripción de cada especie.
- 3.- Tamaño o talla.
- 4.- Tipo de alimentación.
- 5.- Lugar donde se encuentran (costero-litoral o plataforma continental).
- 6.- Forma y artes de pescarlo.
- 7.- Industrialización (si es posible).

Nombre común - LUBINA

Familia: - Moronidae - Especie: Morena labrax

Nombre valenciano: Llobarro.

La lubina posee dos aletas dorsales de igual longitud. Sobre el opérculo aparece una gran mancha negra. El tamaño máximo alcanza unos 80 cm. (5 a 7 Kg.). Pez carnívoro, muy voraz, se alimenta de pequeños clupeidos (sardinas, arenques, espadín, alacha, etc.

Se encuentra su principal área en el sur de las Islas Británicas, se captura a todo lo largo de la costa española y sobre todo en el Mediterráneo, muy abundante en Tebarca, es costero-literal y de superficie. Freza de mayo a agosto, los huevos son pelágicos.

Se pesca con anzuelo, nasas, trasmallo y encañizadas. Como nota curiosa, por ser muy buscado por los pescadores deportivos, se le pesca dando palmadas en la superficie del agua y por ser muy curioso este pescado (mayor de 1 Kg.) se aproxima hasta las propias gafas de bucear, pudiéndosele arponear fácilmente. Generalmente va en grupos y en las zonas rocosas. Su carne es blanca y muy apreciada, se sirve en fresco, no está industrializado.

Nombre común - SALMONETE DE ROCA

Familia - Mullidos - Especie: *Mullus surmellatus* y existe otra especie, que es el salmonete de fango. *Mullus barbatus*.

Valenciano: Moll de roca y moll de fang.

El salmonete tiene color rojizo anaranjado, pequeño pez. La primera dorsal muy corta y con seis radios; la caudal ancha y escotada.

El tamaño máximo no es superior a los 35 cm., edad máxima alrededor de 10 años. Peso máximo 1 Kg.

Su alimentación es de pequeños animales bentónicos que detectan con la ayuda de sus largos barbillones. Viven sobre fondos rocosos o arenosos.

La zona donde se encuentra en más abundancia es en el Mediterráneo, aunque se remontan hasta el Canal de la Mancha, donde frezan entre julio e septiembre, y en las costas levantinas entre junio a agosto. Los huevos son pelágicos. Alcanzan la madurez sexual a la edad de dos años.

Por el bello colorido y la delicadeza de su carne -- (blanca y amarillenta) es muy apreciada. Tienen fama en la zona Teberca-Santa Pola. Se capturan por arrastre y trasmallo, es pescado de fondo y costero. Se vende en fresco, últimamente debido a su gran valor comercial, se está industrializando en frío.

Nombre común - LISAS

Familia: Mugilidos - Especie: Mugil

Valenciano: Pardete, Morragute, Falua

Color azul en sus dorsales y plateado en sus ventrales, con escamas grandes. Dos aletas dorsales, la primera con 4 radios todos espinosos. Abertura bucal pequeña, dientes ausentes o muy finos. Sin línea lateral. Orificios -- branquiales amplios. Filtro branquial muy tupido.

Son peces inquietos, forma bancos, que, por lo común, se mantienen en aguas poco profundas, son de superficie y muy costeros.

Tamaño máximo 50 cm. (2 a 3 Kg.).

Su alimentación, es de plancton, caracoles y otros pequeños organismos vivientes sobre las algas; también comen material vegetales. De acuerdo con su alimentación, las lisas, poseen un estómago musculoso muy desarrollado, que re

cuerda la molleja de las aves y un intestino desmesuradamente largo.

Se encuentran en gran abundancia sobre las desembocaduras de los ríos y en las lagunas saladas. Su área está repartida por todos los mares templados y tropicales.

Frezan en primavera de marzo a junio.

En Levante se pescan con encañizadas, anzuelos neses. De gran importancia en el Mar Negro y Caspio, siendo su importancia considerables. En dicha zona se captura con redes de arco.

En todo el Mediterráneo vienen a pescarse alrededor de 6.000 a 8.000 Tn.

Su carne es blanca pero poco comercial.

No se industrializa.

Nombre común - MERO

Familia : Serranidos - Especie: *Serranus guesia*

Valenciano: Mero Reig.

Pez rechoncho, de gran cabeza, que da la impresión de enorme fuerza, con una gran boca. Los labios resultan abultados. Una sola dorsal de gran tamaño y ligeramente lobulada. Pectorales anchos. La caudal ancha y de borde redondeado hacia afuera. Color pardo-rojizo o pardo-amari<sup>l</sup>lento con manchas oscuras. Tamaño máximo 150 cm. llegando a pesar 50 Kg.

Su alimentación son de pequeños cefalópodos y crustáceos, es animal carnívoro.

Es pescado de fondo, prefiere costas rocosas y se re fugia en cuevas. Muy abundante en la isla Tabarca. En pro fundidades de 6 a 10 m., viene a pesar 7 a 8 Kg. término medio.

Cuanto más alejado de la costa sus capturas y peso - son mayores. Muy codiciados por los deportistas acuáticos. Es pez solitario.

Su freza la efectúa de mayo a agosto.

Su carne es blanca, sabrosa y muy cotizada

Es pescado fresco, últimamente se está industrializando en frío.

El procedimiento de pesca, es el anzuelo, palanque y arrastre.

Nombre común - TORDO ROQUERO

Familia : Labridos - Especie : *Crenilebras ocellatus*

Valenciano : Tord de roc.

Color de base verdoso o azulado en los machos, parduzco y amarillento en las hembras. Estrecho y alargado con una sola aleta dorsal, mitad espinosa y mitad blanda. Labios carnosos y mandíbulas fuertemente dentadas. Presenta dos manchas negras redondas pequeñas, una en el opérculo y otra en cola.

Talle máxima: 25 cm.; peso máximo 250 gramos.

Su alimentación es de pequeños moluscos y crustáceos.

Habita en las zonas de algas, generalmente sobre fondos rocosos. Pez costero de poca profundidad, entre 1 a 7 m.

Freza en verano. Al acercarse el momento de la puesta, la papila genital aparece más desarrollada. Los huevos son depositados por las hembras en el nido construido por el macho en fragmentos de algas.

Es pescado azul, sin cotización ni venta. Muy sugestivo para los pescadores de caña, por su entretenimiento.

El procedimiento de pesca es el anzuelo y arrastre.

Muy abundante en la isla de Tabarca.

Nombre común - SERRANO

Familia : Serranidos - Especie: Serrano scribe.

Valenciano: Serrá, Mero bord, Vaca serrana.

Alargado, de morro muy pronunciado y aleta caudal sin escotadura. Peces muy vistosos por sus dibujos y coloridos que aparecen en su cara, costados y aletas. Gran aleta pectoral. Con varias franjas de tonos oscuros que recorren transversalmente los costados, destacando sobre el fondo rojizo.

Talla máxima 30 cm. y peso máximo 300 gramos.

Se alimentan de pequeños crustáceos, moluscos y quisquillas.

Habita en zonas rocosas y de poca profundidad. Hez - muy costero de poca profundidad entre 1 a 7 m.

Freza en verano de junio a agosto.

Pescado azul, sin cotización ni venta. Como el anterior muy entretenido para los pescadores de caña no profesionales.

Procedimiento de pesca: el anzuelo y arrastre.

Muy abundante en todo el Mediterráneo y en particular en Tabarca.

Nombre Común - DONCELLA.

Familia: Labridos - Especie: *Coris julis*

Valenciano: Donsella, Juliola.

Alargado, la aleta dorsal presenta 13 radios espinosos, en el macho los tres primeros altos, en la hembra to dos los radios iguales.

La línea lateral presenta en su cola una curva descendente. Pigmentación muy variable azul verdoso, amarillo y zona ventral coloreado.

Talla máxima 25 cm. y peso máximo 250 gramos.

Se alimenta de pequeños crustaceos, moluscos y quisquillas. Habita en las zonas rocosas y de poca profundidad. Pez muy costero, encontrándose entre 1 a 7 m.

Freza en verano de junio a agosto. Huevos jóvenes y pelágicos.

Pescado azul, sin cotización ni venta. Como el anterior muy entretenido para los pescadores no habituales.

Procedimiento de pesca: el anzuelo y el arrastre.

Muy abundante en Tabarca.

Nombre común - SARGOS

Familia: Espéridos - Especie: *Diplodus*.

Valenciano: Esparrall, Morruda, Vidriá.

De la misma familia que el besugo y llamados también



mojarras. Muy aplanado y alto. Aletas de tonos claros. Cola muy marcada en forma ahorquillada y aleta caudal escotada. Con dientes incisivos y con molares redondeados, adecuados para romper conchas; mejillas escamosas y aletas dorsal con 10 a 13 espinas. Cabeza de hocico puntiagudo, labios dobles aletas pectorales redondas. Tonos grises y plateados con bandas transversales más oscuras, azuladas.

Talla máxima de 20 a 30 cm., peso máximo 250 grs.

Es vegetariano aunque también come quisquillas.

Habita en fondos rocosos hasta la profundidad de 50 m.; costero.

Freza en verano.

Pescado blanco, muy sabroso, pero con muchas espinas, con lo cual su cotización es baja, no industrializable.

Procedimiento de pesca: el anzuelo, trasmallo y jabegas.

Muy abundante en Tabarca y en el Mediterráneo.

Nombre común - DENTON

Familia: Espáridos - Especie: Dentex dentex

Valenciano: Déntol.

Cabeza, ojos y boca grande, morro chato en el que la única prominencia la constituye su desarrollada dentadura, tipo canino. Con dientes cónicos en ambas mandíbulas y dos o tres de las centrales muy salientes. Una sola aleta dorsal radicada con diez espinas y la anal con tres. Aletas rojizas y cola ahorquillada. Cuerpo comprimido de color azulado por el lomo, argentado por los costados y vientres.

Escamas muy grandes.

Talla máxima 80 cm.; peso máximo 20 Kg.

Pez carnívoro, gran predador.

Habita generalmente en el fondo, próximas a las zonas rocosas hasta los 60 m. de profundidad, muy independiente.

Freza de junio a agosto y localizable en verano junto a las costas.

Pescado de carne blanca muy comestible y apreciable. No industrializado. Abunda en todo el Mediterráneo y con abundancia en la isla La Nao.

Procedimiento de pesca, anzuelo de fondo, curricen y arastre.

Nombre común - DORADA

Familia: Espéridos - Especie *Sparus aurata*

Valenciano: Mucharreta, SOrá

Cuerpo ancho pero bastante alto. Morro poco prominente con boca situada muy abajo; la mandíbula superior resulta más grande que la inferior. Las mejillas tienen escamas varía del plateado verdoso y azulado hasta el dorado intenso. Aleta caudal ahorquillada.

Talla máxima 70 cm.; peso máximo 10 Kg.

Se alimenta de moluscos bivalvos y moluscos.

Habita generalmente en el fondo, hasta los 50 m. de profundidad.

Freza en verano y localizable junto a las costas.

Carne blanca y apreciable. No industrializado.

Abunda en todo el Mediterráneo y con abundancia en la

La Nao.

292

Procedimiento de pesca, anzuelo de fondo, trasmallo y arrastre.

Nombre común - SALPA

Familia: Espéridos - Especie: *Sarpa salpa*

Valenciano: Salpa.

Pez con aleta dorsal espinosa, la caudal en forma de horquilla es aplanado. Muy hocicudo, con labios gruesos, color plateado con bandas longitudinales doradas.

Talla máxima: 40 cm.; peso máximo 2 Kg.

Es vegetariano, aunque come también quisquillas.

Habita generalmente en zonas de algas y profundas, -- muy costero. Muy frecuente en todo el Mediterráneo.

Pescado de carne blanca, muy poco apetecible por su sabor.

Procedimiento de pesca, el anzuelo, trasmallo y jébes.

Nombre común: RAYA COMUN

Familia: Rayidos - Especie: *Raja clavata*.

Valenciano: Rajada.

Hocico formando un ángulo obtuso. Dorso del disco erizado de fuertes aguijones, cuyas placas basales son lisas como la cabeza de un clavo. De aquí el apelativo clavata - (clavada). Plana, de forma triangular, con cola muy larga y estrecha. Aletas diminutas del dorso marrón claro emergen aguijones de ubicación irregular.

## 293

Talla de los machos 70 cm. y de las hembras 120 cm., peso máximo 50 Kg. Se alimenta de cangrejos, peces planos, quisquillas, lanzones,; es carnívoro.

Freza en verano. En dicho transcurso pone unos 20 -- huevos encerrados en cápsulas corneas de forma cuboide aplana, que miden 6 x 4 cm. y en cuyos ángulos se prolongan en unos cortos filamentos puntiagudos huecos donde se fijan en las algas. Una pequeña abertura en la pared de la cápsula permite la entrada en su interior del agua necesaria al embrión para respirar. El período de incubación es de 4 a 5 meses. Los machos, alcanzan la madurez sexual a los 60 cm.

Habita en fondos pocos profundos, arenosos y fangosos. De color pardo oscuro. Existen muchas variedades.

Pescado blanco, su carne es muy estimada, así como su hígado. Existen en el Mar del Norte, Islas Británicas, y - Mediterráneo. En la isla La Neo existen bastante. No industrializado.

Procedimiento de pesca: Arrestre.

Nombre común - SARDINA.

Familia: Clupeidos - Especie: sardina pilchardus.

Valenciano: Mariquita, Menola, y Menxenca.

Opérculos con estrías radiales. Aletas ventrales insertas a nivel del extremo posterior de la base de la dorsal. Las aletas dorsales y anales poco desarrolladas. Color azul metálico en dorso y plateados en flancos y zona ventral, cola ahorquillada, alcanza la madurez sexual a los 3 años.

Talla máxima 26 cm. (unos 15 años) peso máximo 120 - grs.

Pez gregario y pelágico, se alimenta de pequeños cruc táceos planctónicos y huevos de otros peces.

Freza en el Mediterráneo todo el año, lejos de la -- costa, expulsando de 50.000 a 60.000 huevos pelágicos. -- Las larvas necen al cabo de 2 a 4 días y miden 4 mm. Después de frezar emigran hacia la costa en busca de alimento.

Es pez de superficie, encontrándose en bancos. Su peg ca se efectúa a 4 millas de la isla de Tabarca.

Pescado azul, muy estimado. En el Mediterráneo se -- captura con redes de deriva, de cerco y traña, atrayéndo las con luz artificial (Mamperra). Como cebo para atraer-- les se utiliza la raba (huevos de bacalao salados) a ve-- ces mezclada con arena y restos de comida.

Sus capturas en España son aproximadamente de 100.000 Tn. de las que un 25% al 30% son enlatadas y otras son sa lades.

Muy industrializada, tanto en conserves como en frío.

Nombre común : BRECA

Familia: Espáridos - Especie Pagellus erythimus

Valenciano : Pagell.

Son peces de cuerpo generalmente alto y comprimido.. Aleta dorsal con 12 radios espinosos y 10 blandos. La ale ta anel tiene igual longitud que la parte blanda de la dor sel. Dientes sólidos y puntiagudos; incisivos y moleres -

variables de acuerdo con el tipo de alimentación. De color rojizo anaranjado, ojos grandes.

Talle máxima 50 cm., peso máximo 3 Kg.

Hay muchas especies pero en particular la Mediterránea y la de la zona de Tabarca son herbívoros y también se alimentan de crustáceos planctónicos.

Freza en invierno en aguas profundas.

Habita generalmente en terrenos arenosos a profundidades mínimas de 20 m. en adelante y en toda la zona costera templada.

Pescado azul, muy sabroso poco industrializado.

Se encuentra cerca de La Nao.

Procedimiento de pesca: Arrestre y trasmallo.

Nombre Común : JUREL

Familia : Carangidos - Especie : Trachurus

Valenciano: Sorell

Especie fácilmente reconocible por las grandes escamas provistas de un aguijón que recubre la línea lateral. Cola muy ahorquillada. Aleta anal y segunda dorsal, prácticamente simétricas. Pez muy lanceolado de morro prominente. Color azul en el lomo y verdoso plateado en laterales.

Talla máxima 40 cm., peso máximo 600 gramos.

Pez gregario y fitófago.

Freza entre Noviembre a Marzo, expulsando de 30 a 140.000 huevos.

Los jóvenes se congregan bajo el umbr~~el~~ de las medu~~sa~~s urticantes.

Es animal de fondo y superficie (no posee vejiga natatoria). Pescado azul pero de gran importancia económica.

Sus capturas vienen a representar en toda España unas 50.000 Tn. Se trata como las sardinas, siendo vendido fresco, ahumado, es~~ce~~bechado y enlatado. También se utiliza pa~~ra~~ la fabricación de harinas de pescados.

Muy abundante en el Mediterráneo y a 4 millas de la isla Tabarca. Procedimiento de pesca : Cerco, arrastre y derive.

Nombre común - CONGRIO

Familia : Congridos - Especie : *Conger conger*

Valenciano : Congre.

Aleta dorsal más larga, ya que empieza dicha aleta sobre los pectorales, sin escamas, con las aberturas branquiales grandes. Los maxilares son de igual longitud. Cuerpo de color gris oscuro, casi cilíndrico, bordes negros en las aletas dorsal y anal.

Talla máxima : los machos alcanzan 1 m. de longitud y las hembras hasta 2 m.

Peso máximo : 65 Kg.

Los congrios son carnívoros y de una voracidad muy notable, se alimentan lógicamente de arenques, gó~~di~~dos, langostas, cefalópodos y cualquier pez.

Alcanzan la madurez sexual de cinco años en adelante, y cuando esto ocurre el tubo digestivo se atrofia, los --

dientes se aflojan y el esqueleto se torna frágil; simultáneamente los órganos sexuales aumentan enormemente de volumen, llegando a representar el tercio del peso total.

Frezan en verano, en un sector que va desde el Mar de los Sargazos al Mediterráneo Oriental y a profundidades entre 3 a 8 millones.

Los progenitores mueren después de frezar. Las larvas son pelágicas y viven a profundidades de 100 m. Los alevines se adaptan a la vida de los fondos y cerca de las costas.

Se encuentran entre 1 a 3 Km. de la Isla de Tabarca, son bastantes numerosos. Su captura se efectúa con palanques de fondo, anzuelo y arrastre. Su carne es blanca, muy estimada, se vende en fresco y ahumado. En España vienen a capturarse sobre 4.000 Tn.

### 9.3.1 PESCADOS CERCA DE LA PLATAFORMA CONTINENTAL

Nombre común : ATUN

Familia : Escombridos - Especie : *Thunnus thynnus*.

Valenciano : Tollina y Tonyina.

Aletas pectorales muy largas. Aleta caudal semicircular. Primera dorsal radiada y decreciente en altura; la segunda se corresponde con la geométricamente opuesta anal. Color por encima negro azulado y gris plateado por debajo, con ojos muy pequeños. Tremendamente hidrodinámico, es decir, muy fusiforme.

Talla máxima 250 cm., peso máximo 300 Kg.



Pez depredador que se alimenta de peces gregarios habitantes en alta mar (arenque, caballa, paparda). Por medio de sus branquispinas tamiza los alevines de sardina, boquerón, y arenque, mientras evoluciona tranquilamente por entre los bancos. Para atacar a las caballas, agujes y arenques, se reúnen en grupos y baten ferozmente las aguas para herir o, al menos aturdir a sus víctimas. Pez emigrante y pelágico que nada cerca de la superficie formando pequeños bancos.

Se encuentra en aguas cuya temperatura sea superior a los 10° C. Habita en el Mediterráneo, Atlántico y Mar Negro. Todos los años pesa, en su migraciones por el estrecho de Gibraltar.

Freza en junio. Se desconoce el número de huevos que pone, se sabe que su diámetro es de 1 a 1,2 mm. Las larvas pelágicas miden unos 4 mm. y nacen al cabo de 2 días. Después de la freza, los adultos parten en busca de alimento y llegan hasta Noruega.

La pesca del atún se lleva a cabo con diversas artes, cercos currican, palangres y el almadrabas, en concreto en la isla de Tabarca existió hasta hace poco adquiriendo grandes capturas, pero sin saber las causas fue suprimido. Se pesca a un kilómetro de la isla.

El atún es un pez de gran valor económico, puesto que su carne, de color rojo y bastante grasa, es muy estimada. La mayor parte de las capturas es tratada para la fabricación de conservas, aunque también se vende en fresco, en salazón(mojame) y en escabeche.

Las capturas en el Mediterráneo llegan a oscilar entre las 10 a 30.000 Tn. anuales.

Nombre común - BONITO

Familia : Escombridos - Especie : Sarda Sarda

Valenciano : Bonitol.

Aletas pectorales cortas, aleta caudal semicircular. Cuerpo fusiforme, abultado. Su lomo es azul, casi negro, costados azules con fondo verde, vientre plateado, con siete a diez bandas longitudinales oblicuas sobre el dorso.

Talla máxima 70 cm.; peso máximo 6 Kg.

Pez agrario que se alimenta de sardines, pireles y lisas que captura cerca de la superficie.

Su área de distribución se encuentra al Oeste de Gibraltar y en el Mediterráneo Oriental.

Freza en junio, expulsando unos 420.000 huevos pelágicos. Acabada la freza, los bancos se fraccionan en pequeños grupos que recorren largas distancias en busca de alimento. También se capturan en el Mar del Norte y Mar Negro y a lo largo de toda la costa marroquí.

Se encuentran con abundancia a 1 Km. de la isla de Tabarca, mar adentro.

La captura por medio de cerco, currican, pelangre y redes de deriva.

Su carne es roja y grasa, (pescado azul) muy sabroso, vendiéndose tanto en fresco como en salazón, escabeche y conservas. Muy industrializado y de gran importancia económica.

mica. En España se captura unas 5.000 Tn. a lo largo de --  
la costa.

Nombre común - CABALLA

Familia : Escombridos, - Especie : *Scomber scombrus*

Valenciano : Ceballa y Verat.

De forma lanceolada, es decir con morro muy agudo y -  
región caudal muy estrecha, festoneada de pequeñas crestas.  
La cola se inserta en los costados. Primera dorsal triangu-  
lar con radios.

Pez de color azul metálico con dibujos irregulares -  
en el lomo, de color negro; vientre plateado.

Talla máxima : 50 cm.; peso máximo 5 Kg.

Pez pelágico y emigrante que nada rápidamente. La fal-  
ta de vejiga natatoria le permite profundizar o remontar  
con gran rapidez , para escapar del acose de sus enemigos  
(atún, delfín, marrajo, etc.). Pez de superficie, se en-  
cuentra siempre en bancos.

Freza, en marzo y abril en el Mediterráneo. La puesta  
se efectúa cerca de la superficie, llegando a poner cada -  
hembra de 200 a 450.000 huevos, cuyo diámetro varía de 0,9  
a 1,4 mm. Al cabo de unos 6 días hacen eclosión las larvas,  
que miden de 3,5 a 4,2 mm. Los jóvenes no se alejan de la  
costa hasta el otoño. A la edad de 2 años miden 20 cm. Ter-  
minada la freza, los adultos empiezan a alimentarse abundan-  
temente, en grupos de pocos individuos, de pequeños gád-  
dos y clupéidos (sardinas, arenques y lanzones), hasta Agos

to y Septiembre, que abandonan las aguas costeras, profundizando.

En primavera remontan a aguas más cálidas de 11° a 14° C. Se encuentran en gran abundancia a 1 Km. de la isla de Tabarca. Se pesca, al currlean, cerco, encañizadas y almedraba.

Su carne es pálida, pero de gran importancia económica. Se vende en fresco, ahumado, escabeche y en conservas, se exporta congelado.

En España, viene a capturarse entre 9 a 17.000 Tn.; en la zona levantina llega a alcanzar las 2.500 a 4.000 Tn.

Muy industrializado.

Nombre común - ALBACORA

Familia : Escombridos - Especie: Germo alalunga.

Valenciano : Bacoreta.

Caracteres: largas aletas pectorales, sobrepasan la segunda dorsal. Región caudal muy estrecha, con pequeñas crestas a partir de la segunda dorsal (de 6 a 8), caudal ahorquillado, pez fusiforme. Nada por su estructura a gran velocidad, Color azul intenso en el lomo y gris plateado en los costados y vientre.

Talla máxima 110 cm.; peso máximo 30 Kg.

Pez pelágico, vive cerca de la plataforma continental, es animal de superficie.

Freze en el Mediterráneo, en alta mar, entre Mayo y Junio. El número de huevos se desconoce, pero se estima en

tre 3 a 4.000.000.

302

Acabada la freza, los adultos se dirigen hacia el Norte, costeano todo el litoral levantino hacia Finisterre e Irlanda, al que llegan en Julio, es decir un mes más -- tarde que el atún.

Gusta de las aguas cuya temperatura sea sobre 15°C y que tenga gran salinidad.

Se alimenta de peces gregarios, quisquillas, cefalópodos y sardines.

Se encuentra en gran abundancia al Norte de la isla de Tabarca entre 1 a 1,5 Km.

Se pesca con currican y pelangres. Como nota curiosa la pesca con ceña se hace poniendo cebos (trozos de tejidos muy vivos e incluso con las hojas que envuelven la parroja).

La mayoría de las veces, es decapitada y desviscerada a bordo de los pesqueros .

Su carne es de color roja grasiente (pescado azul), pero de gran importancia económica. Se vende en fresco, - ahumado y sazonado pero la mayoría de su carne es enlatada, con lo cual está grandemente industrializado.

En España vendrá a capturarse sobre 3 a 4.000 Tn.; en Levante sobre 1.500 Tn.

Los aficionados deportivos a vela, les encanta dicha pesca, empleando el currican y la almedraña.

Nombre común - PEZ ESPADA

Familia: Xifidos - Especie : *Xiphias gladius*

Valenciano : Espesa y Emperador.

Inconfundible por la lerquísima mandíbula superior que mide  $\frac{1}{3}$  de la longitud total y que puede utilizar como arma de steque. Muy alargado, con gran aleta caudal semicircular. La primera dorsal tiene forma de guedaña, como la anal. Piel áspera, sin escamas, lomo azul oscuro y vientre más plateado.

Talla máxima 4,5 m.; peso máximo 250 Kg.

Se alimenta de arenques, caballes, peces voladores, y cefalópodos. Al capturar su presa bate el espacio a su alrededor con fuertes golpes de espada.

Se encuentra con gran abundancia en el Mar de los Sargezos, así como en el Mediterráneo.

Freza en los meses de junio a agosto, sobre temperaturas de 23 a 24°C. Pez de alta mar, pero por lo común se mantiene muy cerca de la superficie, puede descender hasta 800 m. en persecución de los bancos de peces preabisales.

Los huevos son pelágicos y su diámetro es de 1,88 - mm. Al nacer las larvas viven superficialmente comportándose como voraces carníceros. Después de la freza, permanece próximo a la costa cazando caballes, etc. etc.

Se pesca con pelangre y currican. Es una presa muy estimada por los pescadores deportivos.

Su carne es rojiza, muy estimada, vendiéndose en -- fresco. También se vende en conservas.

En España viene a capturarse unas 1.000 Tm. de las cuales en la zona levantina vendrá a suponer sobre las - 500 Tn.

Nombre común - TINTORERA

Familia : Escualidos - Especie : Prionace glauca.

Valenciano : Marraix y Tintorera.

Pez estrecho y largo, este tiburón se caracteriza -- por sus larguísimas aletas caudales y las relativamente pequeñas aberturas branquiales. Sin espines delante de las aletas dorsales. Ojos provistos de membrana nictitante. - Con dos escotaduras, superior e inferior, en la base de la aleta caudal. Los dientes sólo presentan una punta y - su borde es aserrado. Color negro azulado intenso y vientre gris claro.

Talla máxima 4 m.; peso máximo 150 Kg.

Se alimentan de peces gregarios, caballa, arenque y también en determinadas ocasiones de gádidos y calalópos.

Se encuentra en el Mediterráneo y en todos los mares , costas europeas, africanas y americanas. Las tintoreras viven en alta mar y con frecuencia emprenden grandes migraciones. Generalmente van en grupos.

Se desconoce en qué época frezan. Aunque la madre alumbra de 25 a 50 jóvenes, los cuales se alimentan de la madre a través de una "placenta". Al nacer miden de 50 a 60 cm., desconociéndose la duración del período de reproducción.

No son devoradores de hombres, a pesar de que se les incluye en el grupo de los tiburones.

La pesca se efectúa por palangres y derive.

Su carne es poco estimada, no teniendo valor comercial.

Existen aunque pocos por Tabarca pero a profundidades de 50 m. en adelante.

He enumerado los peces más importantes que se encuentran por los alrededores de la isla de Tabarca y por no hacerlo más extensivo, solo diré otros pescados también de interés, el rape, rascacio, morena, todos ellos de fondo y rocosos, y en cuanto a los de superficie, la pelometa, mabre y otros.

### 9.3.2 INVERTEBRADOS MARINOS

Especies más corrientes que se encuentran en la isla de Tabarca.

#### MOLUSCOS

Nombre común - MEJILLON

Familia : Moluscos - Especie : *Mytilus edulis*.

valenciano : Musclo.

Su concha raramente mide más de 80 mm. de longitud. Habita en la zona de mareas desde 0 a 10 m. de profundidad, con preferencia en lugares de fuerte resaca. Concha de color negro con reflejos azules, de forma ovoida subtriangular.

Unisexual; huevos y esperma son emitidos libremente en el agua.

El número de huevos varía de 5 a 12 millones, que al



cebo de 1 a 2 semanas de incubación, de los huevos nacen unas larvas diminutas que nadan entre aguas; durante 2 ó 3 semanas más, para fijarse posteriormente sobre las piedras y rocas, por medio de una glándula especial, segregan un "biso" (filementos adhesivos) que es lo que le sirve para la sujeción.

Los mejillones, con independencia de su desarrollo natural (en colonias).

Los mejillones, con independencia de un desarrollo natural, el hombre los cultivó en mejilloneras" y en donde las condiciones son adecuadas. Alcanzan la talla comercial entre 1 a 4 años, según la calidad de alimentación.

España tiene una producción de 60.000 Tn., en Levante de unas 20.000 Tn. Se vende en fresco y en conserva. Muy industrializado.

Procedimiento de pesca : A mano en los parques de cultivo. Con rasqueta en las rocas.

Nombre común : PULPO

Familia : Molusco - Especie : Octopus vulgaris.

Valenciano : Pop roquer.

Su color natural es pardo claro, pero tiene la facultad de imitar los fondos marinos por los que se mueve, -- tiene un gran mimetismo. Posee ocho brazos, cabeza globosa, presentando en cada brazo dos filas de ventosas.

Tiene una boca, con dos maxilares que semejan el pico de un loro de gran dureza, que puede triturar presas de

duros caparazones.

307

La forma de trasladarse lo hace a propulsión "a chorro" consiguiendo trasladarse con celeridad expulsando -- violentamente el agua que alberga su capacidad cefálica -- por un pequeño sifón.

Su talla máxima : 300 cm. y peso máximo 25 Kg.

Las hembras ponen unos 800 huevos, ovales (8 x 3 mm.) y pendulados, de junio a septiembre y los colocan entre -- las rocas formando grandes racimos y vigila su puesta.

Muy abundantes en el Mediterráneo y concretamente en todos los alrededores de la isla de Tabarca, por poseer -- bastantes rocas.

Se alimenta de cangrejos y bivalvos. Sus peores enemigos son los congrios. Habitan a profundidades desde 0 a 50 m. Son animales propios del fondo de las aguas costeras, que durante el día se ocultan en las grutas de las -- rocas o debajo de las piedras.

Son de gran importancia económica, vendiéndose en -- fresco, sazonados y en conserva, por tanto se están industrializando bastante este cefalópodo. En el Mediterráneo se capturan alrededor de 5.000 Tn.

El procedimiento de pesca : Con potera, nase, trasmallo y arastre.

Nombre común : CALAMAR

Familia : Molusco - Especie : Loligo

Valenciano : Calamà

Animal de vida pelágica, propio de las zonas litorales, con ocho y diez tentáculos cortos, de los cuales se destacan dos más largos rematados en ventosas. De color pardo claro y gris, muy fusiforme. Tiene láminas laterales en formas de aletas.

Posée glándulas secretoras de un veneno que le sirve para paralizar y matar a sus presas después de asirles con sus potentes mandíbulas córneas en forma de pico de loro, como el pulpo.

Tiene la facultad de expulsar tinta para dificultar la visión en las aguas de su entorno y escapar al ataque de sus predadores.

Talla máxima (sin contar la cabeza ni los brazos) -- 40 cm., los machos 60 cm.

Peso máximo ; 3 Kg.

Se alimentan de pequeños peces, lanzones y quisquillas. Los calamares jóvenes de animales planctónicos. La longevidad se cifra entre 2 a 5 años. Deposita los huevos sobre el suelo dentro de largas cápsulas gelatinosas de forma de mesa.

Se encuentra en todo el Mediterráneo, formando incluso bancos compactos y emprenden migraciones estacionales. Hay más de 40 especies. Las especies menores miden unos 3 cm. y las mayores hasta 3 m. Se encuentran en aguas de 20 m. de profundidad en adelante; aunque éstos animales lo mismo se encuentran sobre la superficie del agua, entre dos aguas, y fondo.

De gran importancia económica, pues se vende tanto - en fresco, como congelados y enlatados. En el Mediterráneo viene a capturarse sobre 30.000 Tn.

La forma de pesca se hace por potera y arrastre.

Nombre común - JIBIA

Familia : Molusco - Especie : *Sepia officinalis*

Valenciano : Sépia.

Molusco cefalópodo con diez brazos, dos de ellos más alargados que sólo llevan ventosas en el extremo, mientras que los otros ocho los tienen en toda su longitud. Cuerpo en un saco oblongo y bordeado de un ala notatoria estrecha, dentro un hueso libre calizo, esponjoso, opaco, frágil y - ligero, oval, deprimido (hueso jibia) que se usa para pulir.

Cerca del corazón tiene una bolsa con tinta negra, - que desecada da un polvo del color llamado sepia, usado en pintura y que al animal le sirve de defensa enturbiando - el agua (igual que el calamar).

Color pardo y gris.

Talla máxima : 40 cm; peso máximo 2 Kg.

Los adultos se alimentan en los fondos arenosos, en forma de racimo, conocidos como "uvas de mar".

Se encuentra en todo el Mediterráneo, gusta de aguas cálidas.

De gran importancia económica. Se vende en fresco y en conserva. Sus capturas en la zona de Levante viene a -

presentar 500 Tn.

Procedimiento de pesca : arrestre, tresmallo y potera.

### 9.3.3 CRUSTACEOS

Nombre común - CANGREJO COMUN

Familia : Crustáceo - Especie : *Carcinus maenas*.

Valenciano : Cranc.

De color verde oscuro, con ocho patas y dos pinzas - muy desarrolladas. El abdomen muy desarrollado en las hembras, con gran repliegue para contener los huevos. En los machos el abdomen es más recogido.

Talla máxima 6 a 7 cm.; peso máximo 40 gramos.

Se encuentra en todo el litoral costero mediterráneo. Su refugio se encuentra en todos los huecos de las rocas. La alimentación se basa en peces muertos, aunque con sus pinzas puede atreper toda clase de animales, de los más variados grupos zoológicos.

El esqueleto externo de los crustáceos cambia periódicamente todos los años.

La fecundación el macho la efectúa directamente sobre la hembra cuando llega la época de celo. La hembra lleva en su abdomen sus huevos durante seis meses, hasta su eclosión; pone de 300 a 400 huevos.

Están sobre profundidades de 0 a 1,5 m. de profundidad. Muy abundante en la isla de Tabarca.

No está industrializado (el cangrejo común). Se vende

en fresco y vivos. Procedimiento de pesca, nasa a mano y ratel.

Como nota curiosa, cuando se ve perseguido se desprende de una parte no vital de su cuerpo (una pata), para -- que el perseguidor se entretenga con el regalo y no prosiga con el ataque.

Nombre común - CANGREJO CORREDOR

Familia : Crustáceos - Especie : *Pachygrapsus marmoratus*.

Valenciano : Cranc corredor.

Es uno de los más frecuentes en todas nuestras costas. Puede desplazarse a gran velocidad. Caparazón cuadrangular. Coloración pardo oscura.

Casi siempre se encuentra en la superficie de las rocas.

Talla máxima : 4 cm.; peso máximo 20 gramos.

Con idénticas características que el anterior (cangrejo común). No tiene valor económico.

Nombre común - LANGOSTA COMUN

Familia : Crustáceo - Especie : *Decapoda vulgaris*.

Valenciano : Langosta y Llagosta.

Carece de pinzas en el primer par de patas ambulatorios. Su delicada y sabrosa carne han convertido a este crustáceo marino en perfectamente conocido por todos. Su coraza parece profusamente salpicada de espinas. Coloración variable de color pardo anaranjado o rosada.

Talla máxima 45 cm.; peso máximo 2 Kg.

Su alimentación se basa en los moluscos.

Se encuentra sobre fondos rocosos de 40 a 100 m. de profundidad, si bien durante el invierno desciende a profundidades mayores.

La hembra lleva los huevos, sobre 2.500, fijados bajo el abdomen. Las larvas, que miden unos 3 mm. (larva pelágica) tiene la forma de una araña, y viven entre aguas durante unos dos meses, hasta alcanzar alrededor de 20 mm. de talla, que es cuando empiezan a buscar fondos arenosos. El macho voltea a la hembra para depositar el esperma en el interior de su abdomen.

Existe en todo el Mediterráneo, aunque su abundancia no es grande. Donde más se encuentra, es a 1 Km. de la isla de La Nao.

Como nota curiosa, podemos decir que en las cuevas rocosas se encuentra en el techo de la cueva, como si fueran arañas.

La pesca se efectúa sobre nasses apropiadas llamadas langosteras y arrastre.

Se vende en fresco y congeladas (las colas). De gran valor comercial. En el Mediterráneo y concretamente en la zona, vendrán a capturarse unas 25 Tn.

Nombre común - LANGOSTINO

Familia : Crustáceo - Especie : Penaeus Kerathurus

Valenciano : Llangosti.

### 3 1 3

Presenta tres surcos longitudinales en el dorso. Carece de miembros anteriores desarrollados, pero los tres primeros pares de patas tienen pequeñas pinzas. Abdomen estrecho pero muy largo. Coloración rosacea con manchas azuladas. Tiene una cresta aserrada y prominente.

Talla máxima 22 cm.; peso máximo 100 gramos.

Se alimenta de plancton y de larvas pelágicas. La hembra lleva sus huevos en el abdomen, aproximadamente de 500 a 1000.

Generalmente se concentran en regiones cercanas a la desembocadura de los ríos y habitan en profundidades de 7 a 50 m. de profundidad. Es animal de fondo.

El procedimiento de pesca que se utiliza, es el arrastre, tresmallo y jabega.

Por ser carne muy exquisita, tiene un gran valor comercial generalmente se vende en fresco, cocido y congelado.

Nombre común - GAMBA

Familia : Crustáceo - Especie : *Parapenaeus longirostris*.

Valenciano : Gamba.

Típico crustáceo decápodo nadador, es decir que siempre permanece entre aguas en vez de marchar por los fondos. Su cuerpo está muy comprimido y su cubierta cálcica resulta poco consistente. Presenta quilla dorsal en el abdomen. Coloración rosa pálido. Con sierra frontal en forma de sierra. Antenas muy desarrolladas.



Talla máxima 12 cm.; peso máximo 30 gramos.

Se alimenta de placton y larvas pelágicas.

Se encuentra en todo el Mediterráneo, a profundidades de 25 a 100 m. es animal de profundidades intermedias. Muy abundante a 1 Km. de la isla La Neo. Durante la noche sube a capas superiores.

Procedimiento de pesca : Arrestre.

Muy industrializado, se vende en fresco, congelado y en conserva. Crustáceo de gran cotización.

Nombre común - QUISQUILLA

Familia : Crustáceos - Especie: Crangon crangon

Valenciano : quisquilla (fotesa).

Cuerpo traslúcido, de color grisáceo, sin prolongación rostral, con caparazón poco consistente.

Talla máxima 8 cm.; peso máximo 10 gramos.

Alimentos : pequeños animales planctónicos, materia orgánica en suspensión, algas.

Se encuentra en todo el Mediterráneo, a profundidades de 0 a 20 m.

A menudo en los estuarios de fondo llano se reúne en masas considerables. Dos o tres veces al año la hembra pone de 2.000 a 14.000 huevos que durante 1 ó 2 meses lleva fijado en su abdómen. Las larvas viven entre aguas hasta que miden 10 mm.

La quisquilla es hemafrodita; en un principio es macho durante 1 ó 2 años y a continuación se transforma en hembra. Raramente vive más de 3 ó 4 años.

### 3 15

Muy abundante en los alrededores de Tabarca. Este -- crustáceo es objeto de una pesca costero bastante impor-- tante.

El procedimiento de pesca es a través del ganguil, - y nasa.

Se vende cocido. De gran valor comercial y de exquisito sabor.

## 10.- ARTES DESAPARECIDAS.

### 10.-1. Jabega.

Este arte de pesca, desaparecido, según nuestros informes hace más de setenta años en la isla, se componía de -- una red de más de 100 brazas de larga, compuesta de un copo central amplio y dos bandas laterales de cuyos extremos salen unos cabos gruesos de gran longitud.

Podemos considerarle como un arte de deriva que se dejaba calada varias horas, hasta que se sospechase la presencia de algún banco de peces, momento que se podía asegurar con la supervisión de un pequeño bote de remos que se aproximaba al copo para verificar si era el momento apropiado, en cuyo caso, de 4 a 6 hombres por cabo comenzaban a cobrar la jabega, con el fin de capturar el mayor número posible de peces que quedaban atrapados al llegar el arte a tierra.

Las operaciones las dirigían dos personas, una de ellas desde la barca dando la señal del comienzo y sucesivos avisos por medio de señas, de la velocidad de arrastre y la segunda desde la playa, para coordinar el ritmo de los cabos y el movimiento a seguir, que fuese más oportuno.

Las causas que movieron el abandono de este arte, -- fueron el excesivo número de empleados y el esfuerzo a realizar frente a la baja rentabilidad de las piezas cobradas.

Las especies que más se pescaron con este arte, fueron

el langostino y la salpa.

#### 10.-2. Ganguil.

El ganguil propiamente dicho, fué un arte de arrastre de las mismas características y formato que el bon, sólo - que de dimensiones más reducidas y capacidad limitada.

Era arrastrado únicamente por una embarcación, pero - por su escasa rentabilidad fué desplazado por el arte del bon.

### 11.- OFICIOS Y TRABAJOS RELACIONADOS CON LA PESCA.

#### 11.-1. Tejedores de redes.

En N. Tabarca ha sido en gran manera y es hoy, aunque más atenuado de gran importancia la fabricación de redes - con destino al uso local y a la venta al exterior (vía Santa Pola) con el fin de conseguir un complemento y una economía para el mantenimiento familiar.

Durante muchas temporadas invernales de mal tiempo y escasez de pesca, la elaboración de redes ha aportado la - cantidad necesaria para la subsistencia de muchas familias tabarquinas.

La fabricación de malla mecanizada, ha restado gran - parte de la demanda, sin embargo, aún subsisten rederas -- tabarquinas tejiendo o remendando a la puerta de sus casas.

Además de lo comentado ya en los apartados 8.-3. (elaboración de la malla), 8.-4. (utensilios para tejer), 8.-5. (roturas y reparaciones) y 8.-6. (utensilios para reparar la red) nos queda únicamente añadir algunas agujas especia-

les con las que se elaboran varios tipos de malla, para no hacer excesivamente prolija la descripción, los hemos agrupado en un cuadro esquemático:

a.- Utensilios.

Descripción común: objeto aplanado con un extremo lanceolado y el otro en forma apinzada. El extremo lanceolado, presenta una superficie ahuecada interna en la que se inserta una lengüeta puntiaguda fija al cuerpo central. Esta lengüeta interior sirve para mantener el hilo enrollado e ir dejándolo soltar, a medida que se emplea, pasándolo por el extremo apinzado.

	<u>MATERIA</u>	<u>USO</u>	<u>LUGAR CONSTR.</u>	<u>LUGAR REP.</u>	<u>DIMENSIONES</u>
MOTILLO DE PESCA DE SEPIA:	cedro	Trasmallo	Se desconoce	N. Tabarca	18 x 12
MOTILLO DE FER BOLEROS:	cedro	Trasmallo	Idem	Idem	10 x 6
MOTILLO DE FER CADENETA:	Haya	toda clase red.	Idem.	Idem	10 x 4
MOTILLO DE FER CASSETES					
PESCA LANGOSTA:	cedro	Pesca lan- gosta.	Idem	Idem	10 x 6
MOTILLO DE FER CASSETES					
PESCA SEPIA:	cedro	Pesca sepia	Idem	Idem	10 x 6
MOTILLO DE FER PASSADA					
DOBLE:	Haya	_____	Idem	Idem	_____
MOTILLO DE PESCA DE LLA					
GCSTA:	cedro	Pesca Langosta	Idem	Idem	19 x 12

### 11.-2. Los calafates.

La construcción de barcos, ha sido en Tabarca un oficio de gran raigambre y acusada importancia, puesto que las faenas de la pesca, se realizaban con barcos y botes procedentes de la misma isla.

Hemos observado, como durante la permanencia de la navegación a vela en el litoral alicantino, la isla tuvo una cierta preponderancia acudiendo mano de obra excedente de pueblos costeros que ayudaban a los tabarquinos.

La flota pesquera tabarquina, hacia 1920 fué importante y por eso pudo absorber mano de obra. La construcción de barcos tuvo también su momento óptimo, ya que además de dotar a la isla de su flota, se construían navíos para surtir a otras poblaciones pesqueras como Santa Pola, Torrevieja, Guardamar y San Pedro del Pinatar.

La aparición del motor, marca el comienzo del declive de la flota tabarquina y de la construcción de barcos. De esta forma el oficio de constructor de barcos o calafate, - oficio de carácter tradicional, que se transmite de padres a hijos empieza a decaer, viéndose obligados a emigrar a tierra, para trabajar en astilleros.

Actualmente en Nueva Tabarca, ha desaparecido el oficio de calafate como tal, aunque quedan aún, algunas personas que recuerdan como se construían los barcos de vela que surcaban el mar de Tabarca, hace unos 50 años, aunde desgraciadamente no nos ha sido posible documentar el proceso de fabricación por falta de informantes válidos. Sin embar-

go, si hemos podido recoger algunos de los utensilios que -  
se empleaban a la construcción de los citados barcos.

11.-2.1. Instrumentos tradicionales empleados por el calafate.

Nota.- Sólo se reproducen aquellos apartados del cuestionario de los que hay información, con el fin de concentrar los datos que han podido sistematizarse.



1.- ESTEMERA (ver lámina núm. **30** fig. **4** )

## Descripción.

- a. Utensilio de madera de forma romboidal con un travesaño en la parte central.

## Materia.

- b. Madera de pino.
- c. Uso. Tomar las diversas medidas para la fabricación de las cortillas del barco.
- d. Frecuencia de uso actual. Desaparecida.

2.- COMPAS (ver lámina núm. **30** fig. **2** )

- a. Descripción. Utensilio formado por dos brazos abatibles con punta aguzada.
- b. Materia. hierro.
- c. Uso. tomar medidas.
- d. Frecuencia de uso actual. Desaparecida.

3.- ESCANTILLON (ver lámina núm. **30** fig. **1** )

- a. Descripción. Utensilio formado por un mango unido a una pieza aplanada y terminada en bisel, mediante una tuerca que permite el juego de abrir y cerrar la pieza más pequeña.
- b. Materia. Madera.
- c. Uso. tomar medidas de los ángulos de inclinación que deben tomar las piezas.
- d. Frecuencia de uso actual. Desaparecida.

4.- AZUELA (Ver lámina num. **30** fig. **3** )

- a. Descripción. Util enmangado, compuesto por un pie plano y con borde cortante, sujeto al mango mediante una pieza que se agarra a un saliente posterior del citado mango.
- b. materia. La parte cortante (pie) hierro templado. El refuerzo con el mango también es de hierro. El mango y su refuerzo posterior son de madera de pino.
- c. Uso. Debastar la madera.
- d. Frecuencia de uso actual desaparecida.

5.- MARTILLO DE CARPINTERO (ver lámina núm. **31** fig. **1** )

- a. Descripción. Util formado una cabeza fijada solidamente a un mango. La citada cabeza tiene un agujero llamado ojo con el que se acopla al mango. La parte plana de la cabeza recibe el nombre de boca.
- b. Materia. La cabeza es de acero. El mango de madera de -- fresno.
- c. Uso. Golpear y clavar.
- d. Frecuencia de uso actual. Ninguna para el calafate.

6.- MARTILLO DE OREJAS (ver lámina núm. **31** fig. **2** )

- a. Idem que 5. Unicamente la cabeza en uno de sus extremos forma una muesca, que son las orejas.
- b. Idem que 5.
- c. Uso. Además de golpear sirve también para sacar puntas.
- d. Frecuencia de uso actual. Idem que 5.

7.- MAZO DE MADERA (ver lámina núm. **31** fig. **3** )

- a. Descripción. Util compuesto por una pieza de madera -- compacta enmangada a través de un orificio actual que atraviesa la pieza.
- b. Materia. Madera de encina.
- c. Uso. Picar sobre el mango de los formones, escoplos y cu bias.
- d. Frecuencia de uso actual. Ninguna.

8.- BARRENA (ver lámina núm. **31** fig. **4** )

- a. Descripción. Herramienta compuesta por una pieza recta -- terminada en una punta taladradora y rematada por un -- pequeño mango redondo y perpendicular al eje de la broca.
- b. Materia. Acero la broca. Madera de pino el mango.
- c. Uso. Hacer taladros y agujeros.
- d. Frecuencia de uso actual. Ninguna.

9.- BARRENO DE CUCHARA (ver lámina núm. **31** fig. **5** ).

- a. Descripción. Semejante a 8. Unicamente se diferencia en que en la pieza central posee una oquedad que recoge la viruta desprendida y ensancha el agujero.
- b. Materia. Idem que en 8.
- c. Uso. Idem que en 8.
- d. Frecuencia de uso actual. Idem que en 8.

10.- TENAZA (ver lámina núm. **31** fig. **6** )

- a. Descripción. Herramienta compuesta de dos brazos articulados terminados en una punta curva y anchosa llamada

boca, Los brazos se denominan ramas y el eje que sujeta o articula las ramas es el perno.

- b. Materia. acero.
- c. Uso. sacar puntas y clavos.
- d. Frecuencia de uso actual. Desaparecida.

11.- SIERRA (ver lámina núm. **32** fig 1 ).

- a. Descripción. La sierra está formada por un bastidor de madera, una cuerda retorcida y la hoja. Las piezas A y B se llaman codales. La C, montante, que va espigado en el centro de las dos púmbas. En uno de los extremos de cada codal, va sujeta la hoja de sierra mediante las -- manecillas D y d; sobre estas manecillas podemos girar la hoja de sierra y situarla.

En el otro extremo de dichos codales, va la cuerda re-- torcida E, que por medio de la Palanca F se retuerce -- más o menos haciendo así que la hoja se tense o se afloje.

- b. Materia. Bastidor de Madera. Cuerda de cañamo. Hoja de hierro acerado.
- c. Uso. cortar madera fina.
- d. Frecuencia de uso actual. Desaparecida.

12.- SERRUCHO (ver lámina núm. **32** fig. 2 ).

- a. Descripción. Consta de una hoja cuyos extremos son de di-- ferente ancho. Por la parte más ancha va provisto de -- una empuñadura. El borde está formado de dientes cortan-- tes.

- b. Materia. Hoja acerada. Empuñadura de madera.
- c. Uso. Cortar maderas gruesas o anchas.
- d. Frecuencia de uso actual. Desaparecido.

13.- SERRUCHO DE COSTILLA (ver lámina núm. **32** fig. **3** )

- a. Descripción. Esta constituida por una hoja de unos 30 - cm. de forma rectangular. En el borde superior de la -- hoja lleva un refuerzo o costilla con objeto de hacer -- que la hoja permanezca rígida y no se doble para conse-- guir que el corte sea más preciso. En su extremo pos-- terior lleva una empuñadura para ser accionada con faci-- lidad.
- b. Materia. Hoja de acero. Empuñadura de madera.
- c. Uso. Hacer cortes de medidas precisas.
- d. Frecuencia de uso actual. Ninguna.

14.- SERRUCHO DE FUNTA (ver lámina núm. **32** fig. **4** ).

- a. Descripción. Está compuesto por una hoja de ancho es-- trecho y que varia desde la empuñadura hasta el extre-- mo. Los dientes cortantes son más gruesos para compenar la flexión a que esté sometida.
- b. Materia. Idem que 13.
- c. Uso. Vaciar trozos de madera.
- d. Frecuencia de uso actual. ninguna.

15.- GARLOPA (ver lámina núm. **33** fig. **5** ).

- a. Descripción. Es una herramienta formada de una pieza de forma paral4lepipda de unos 60 cm. de largo por 7,5 cm.

de ancho, sus caras son planas. Posee en la parte superior una empuñadura para su accionamiento.

En el centro de su longitud tiene una abertura o caja de arriba abajo siendo más ancha por encima.

Esta pieza descrita se coloca la cuchilla o hierro -- el contrahierro y una cuña (ver lámina núm. **34** figs **2,3,4** - piezas encargadas de cortar la madera.

b. Materia. Madera de encina. El hierro y contrahierro de hojas de ancho.

c. Uso. Desbastar y cortar la madera.

d. Frecuencia de uso. Ninguna.

16.- CEPILLO (ver lámina núm. **34** fig. **1** )

a. Descripción. Herramienta semejante a la garlopa pero de tamaño mucho menor (16 x 6-) y sin empuñadura. También hierro, contrahierro y cuña.

b. Materia. Idem que en 15.

c. Uso. Desbastar, afinar y pulir la madera.

d. Frecuencia de uso. Ninguna.

17.- FORMON (ver lámina núm. **34** fig. **5** )

a. Descripción. Herramienta formada por una hoja con corte -- en un extremo anterior y con un mango ajustado en el -- posterior.

b. Materia. Hoja de acero.. Mango de madera.

c. Uso. Moldear la madera.

d. Frecuencia de uso. Ninguna.

18.- ESCOFIO (ver lámina núm. **3 4** fig. **6** ).

- a. Descripción. Semejante al formon, con la diferencia de que su ancho de corte es menor que su grueso o espesor.
- b. Materia. Idem que 17.
- c. Uso. Idem que 17.
- d. Frecuencia de uso. Ninguna.

19.- GUBIA (ver lámina núm. **3 4** fig. **7** )

- a. Descripción. Herramienta parecida al formon, con la -- diferencia que su hoja presenta forma concava.
- b. Materia. Idem. que 17.
- c. Uso. Tallar, rematar y perfilar madera.
- d. Frecuencia de uso . ninguna.

20.- ESCOFINA (ver lámina núm. **3 3** fig. **2** ).

- a. Descripción. Herramienta compuesta de cuerpo y mango.  
El cuerpo está dotado de una superficie de pequeños dientes que arrancan el material al trabajar sobre él.  
La forma más empleada de estas limas es la de sección - de mediacaña o semicircular. Utilizándose la parte plana para la superficie plana y su parte curva para superficies curvas.
- b. Materia. Cuerpo de acero, mango de madera.
- c. Uso. Tallar y pulir las partes desbastadas con los formones y gubias.
- d. Frecuencia de uso. ninguna.

21,22,23.- LIMA PLANA, LIMATON, ESCOFINA FINA.

(ver lámina n<sup>o</sup>s **3 3** figs. **1,3,2**).

Básicamente tienen el mismo uso y materia que la escofina, sólo varían los números de dientes y su circunferencia.

24.- CATO (Ver lámina núm. **35** ).

- a. Descripción. Instrumento compuesto de dos brazos, uno fijo y otro deslizante sobre una barra que forma el conjunto. El brazo deslizante está provisto en un extremo de una zapata y el otro de un mango de madera. Para apretar se desliza el brazo móvil hasta aproximar el ancho de la pieza, que ha de ser comprimida.
- b. Materia. Barra, brazos y zapatas de hierro. Mangos de madera.
- c. Uso. Apretar piezas, para encolar, armar, etc.
- d. Frecuencia de uso actual. Ninguna.

Al no existir datos concretos sobre las fases de construcción, según comentábamos al principio, nos vemos obligado a dejar incompleto este apartado.

### 11.3. Conservación del pescado.

Tras la captura de las distintas especies comestibles, aquellas que no son consumidas inmediatamente se conservan utilizando la desecación o la salazón, procesos que vamos a comentar brevemente.

#### 11.3.1. Desecación.

Consiste en la evaporación del agua de la superficie



del pescado, produciéndose una deshidratación. En primer -- lugar, se evapora el agua de las capas superficiales y po co a poco lo van haciendo las capas interiores.

La duración de la operación depende de la temperatura, velocidad y grado de humedad del aire. Cuanto menos se in vierte en la deshidratación antes se reducirá la acción -- bacteriana.

Para el desecado al natural, el pescado es primeramen te descabezado, ~~viscerado~~, lavado y abierto en dos y final mente colgado a determinada altura para que circule el ai re libre.

La duración de la operación estará en función de las condiciones climatológicas. Este método de conservación se aplica solamente a unas pocas especies de pescado magro y cada vez en menor escala.

#### 11.-3.2. Salazon.

Para el curado en seco, la sal es esparcida sobre el pescado abierto formando capas alternas. La velocidad con que la sal penetra en el interior de la carne depende de - su calidad, tamaño de los granos y contenido en grasa del pescado.

Este procedimiento se aplica preferentemente a las es pecies magras.

Para las especies grasas, por ser más propicias al -- enranciamiento, el procedimiento mas indicado es el de la inmersión en salmuera. El pescado curado de esta manera, - requiere generalmente una posterior fase de desecación ---

por aire antes de llegar a consumirse.

El consumo de pescado salazonado, ha descendido notablemente en los últimos años.

## 12.- Economía pesquera tradicional.

Existen unas determinadas normas de carácter económico que rigen y estipulan la proporcionalidad de gastos e ingresos que cada uno de los marineros percibe según sea su cometido y responsabilidad.

Estas normas, aún sin existir ninguna normativa legal, han sido respetadas y cumplidas fielmente por los tabarquinos.

Hemos de tener en cuenta, también que la flota pesquera de la isla es hoy en día reducida ya que cuenta con 12 barcos de pesca de pequeño tonelaje, con una media de dos personas, como tripulación, normalmente en régimen familiar (padre-hijo; hermanos), habiendo incorporado el motor todas ellas, para faenas.

A comienzos de siglo, cuando la población era superior a los mil habitantes, la flota tabarquina era una de las más relevantes de la zona, dando trabajo holgado a los tabarquinos y a marinos del litoral (Santa Pola, Guardamar, Torre Vieja) que se enrolaban en los barcos de la isla, e incluso se pescaba en las zonas del litoral norteafricano y canario, durante temporadas de medio año.

Pesca de parejas:

de los productos se saca en primer término la comida de la tripulación. El resto se divide en:

- 1 parte para mantenimiento de la barca.
- 1 parte para los marineros.
- 2 partes para el patron de la embarcación.

Pesca de copo:

- 2 partes para los marineros:
- 1 parte para los que se meten en el agua - para ayudar a la pesca.
- Ø el sobrante.
- 1 parte para mantenimiento de redes.
- 2 partes para mantenimiento de los botes.
- El resto para el patron.

Expediciones a Larache:

- Se descuentan gastos de alimentación y documentación del barco y pescado para cebo.
- 1ª Modalidad: si se pesca con red, la mitad de lo sacado es para el dueño y la -- otra mitad para la tripulación.
- 2ª Modalidad: si se pesca con anzuelo, un tercio queda para el dueño de la embarcación y los dos tercios restantes son para la tripulación.

Hemos de considerar también que en 1912, se constituye en N. Tabarca la sociedad de Pescadores de una forma legal y con unos estatutos concretos (ver Reglamento de la Sociedad de Pescadores en anexo). Si bien "de facto" la organización pesquera interna, funcionaba desde el asentamiento de estos pescadores en la isla, por una normativa legal, se -

les obliga a legalizar estatutariamente su situación.

El fin concreto de esta sociedad o hermandad es administrar el "cuarton" o cuarta parte que todos los barcos - de la isla reservan cuando llega la festividad de San Pedro y de la Inmaculada, patronos de la isla, y que se destina a sufragar los gastos que se ocasionasen

Esta hermandad de pescadores, elige un patron mayor de la cofradía, a modo de cabeza visible, encargado de solventar y solucionar los posibles problemas que se presenten, relacionados con los intereses de los pescadores tabarquinos.

De los beneficios brutos de la venta de la pesca, en la lonja de Santa Pola, dicha cofradía retiene el 1% de -- estos beneficios para sostener los gastos de la hermandad de Tabarca, ya que existe en Santa Pola, un secretario encargado del control de compra, venta y precios del pescado tabarquino, desembarcado en su lonja.

De este 1% si a final de año queda un excedente, se - destina a los jubilados tabarquinos, más necesitados.

La almadraba instalada en la isla, a comienzos de si glo, por la sociedad arrendataria "Lloret y Llinares" de Villajoyosa y que se mantuvo en activo hasta 1960, emplea ba normalmente una tripulación de unos 30 hombres, al man do del primer capitán o arraez.

Así tenemos que en:

1937	trabajaban	29	hombres,	cobrando	5	ptas mensuales.
1939	"	29	"	"	de 7,50 a 8 Pts.	"
1941	"	27	"	"	175	Ptas.
1944	"	49	"	"	180	"
1948	"	68	"	"	180	"
1951	"	64	"	"	160	"
1953	"	30	"	"	180	"
1955	"	30	"	"	150	"

Se entiende que estos sueldos que hemos expuesto, corresponden a una media general, ya que el capitán y los patrones de las embarcaciones auxiliares, percibían un sueldo superior al de los marineros y tenían además participación en el volumen total de pesca.

El arreez percibía un 3% del volumen total de pesca. El segundo capitán percibía 1½% y el tercer capitán un -- 0,5%.

La instalación de la almadraba dió trabajo no sólo a los hombres, también las mujeres se encargaban de coser y remendar las redes que por el uso y desgaste del mar, necesitaban ser periódicamente revisadas y reparadas.

A dichas rederas se les pagaba por trabajo realizado, no se les estipulaba sueldo o remuneración fija. Cobraban a razón de 1,30 ptas la cana (medida que hemos visto se utiliza en la almadraba y viene a ser dos palmos). El copo y redes más gruesas, se les pagaba a 5 ptas.

En el anexo final hemos incluido unos datos económicos de Kilos capturados y valor de las artes para ilustrar la

desaparición de la almadraba tabarquina, igualmente hemos creído conveniente añadir una copia del reglamento para la pesca con la almadraba que se conservaba en la isla como - una guía general.

2. ANIMCLOGIAI. BELLAS ARTES.

## B. Música.

Dentro de la tradición musical tabarquina, han sido -- las mujeres las encargadas de mantener y transmitir una serie de tonadas y romances, fundamentalmente de carácter religioso.

La música popular tabarquina, va unida indefectiblemente a la religiosidad popular, que el sector femenino de la población mantiene y defiende con una fé inquebrantable.

## 2. Musica vocal.

## a. religiosa.

GOZOS A LA INMACULADA CONCEPCION.

Pues sereis Virgen potente	
de nuestra alianza el arca,	
muestrate siempre clemente	} Estribillo.
a los hijos de Tabarca.	

Si en tu misma concepción  
libre de culpa estuviste,  
por lo cual pura naciste  
debe ser la protección,  
de aquel Dios Omnipotente  
que el mar limite le marca.

Estribillo.

De Tabarca eres blasón  
eres su amparo y consuelo  
y los hijos de este suelo  
hijos tuyos, todos son,  
que te aman tiernamente  
señalados con tu marca.

. Estribillo.

A los hijos de Tabarca  
desde entonces, hasta ahora  
en los peligros del mar,  
¡Oh! Virgen muy singular  
eres tu la protectora  
de esta sencilla comarca  
y de toda su fiel gente.

Estribillo.

Atiende pues nuestro ruego  
al llegar la última hora  
cubrirnos Madre y Señora  
con nuestro precioso manto  
que nos libres totalmente  
del dolor y pena amarga.

#### GOZOS A SAN PEDRO.

Oh Pedro Santa Apóstol  
nuestro patrón principal,  
amparanos y guíanos  
en la patria celestial.



Esta isla es siempre tuya  
desde el tiempo inmemorial  
hoy te ofrece y te atributa  
su homenaje filial.  
Sus vecinos, tan devotos  
gente honrada y filial  
te piden todos rendidos  
tu bendición paternal.  
Mejorando las pesqueras  
a todos en general  
para que nunca nos falte  
el sustento corporal.  
Con sus trabajos y penas  
en la tierra y en el mar  
te piden, les quieras siempre  
de todo mal perservar.  
Y buenas pesqueras  
también nos tendrás que dar  
y el agua que no nos falte  
para nuestra sed saciar.  
Que la fé nunca nos falte  
y la esperanza jamás  
y que crezca cada día  
la caridad y la paz.  
Una muerte bien dichosa  
también nos tendrás que dar  
para que podamos todos  
contigo al cielo volar.

Con S. Pedro, St<sup>a</sup> Apóstol  
nuestro patrón principal  
amparános y guíanos  
a la patria celestial.

AURORA.

Le daremos los buenos días  
a las tres personas de la Trínidad  
Padre, Hijo y Espíritu Santo.  
Todas las gracias  
nos han de alcanzar..  
A rezar el rosario a María  
si el reino del cielo  
quereis alcanzar.  
La cueva de la penitencia  
St<sup>a</sup> Rosa le pidió de beber  
un vasito de sangre preciosa  
de la que derrama Cristo, nuestro bien.  
Venid y escoged, a la Rosa  
fragante y hermosa que,  
siembra María, al amanecer,  
A la iglesia, a la iglesia cristianos  
ya poniente tiene puerta principal  
entraremos dentro y veremos  
la imagen pastora,  
en su trono real,  
venid sin tardar

a rezar el rosario a María  
si el reino del cielo  
quereis alcanzar.

SALVE DE ANIMAS.

Por las pobrecitas almas  
todos debemos rogar  
que Dios las saque de penas  
y las lleve a descansar.

En aquellas miserables  
hay una suma pobreza,  
que al partirse de este mundo  
nos dejaron sus riquezas.

LA PASION.

A esta esquina, hemos llegado  
movidos de compasión  
escuchad con atención  
almas si quereis oir  
de nuestro Dios la pasión.

-----  
Caminando iba María  
cuando a Judas ha encontrado  
dónde vas, hombre decía  
que vas tan apresurado  
hacia el Señor le decía,  
voy Señor, a la ciudad

a un negocio muy forzoso  
que tengo que negociar  
a mi maestro amoroso  
lo llevan a setenciar.  
Ya entran por la ciudad  
con Jesús, preso y atado  
con tanta seguridad  
el pueblo escandalizado  
segúan a su Majestad.  
Jesucristo iba rapaz  
tiene sentencia de muerte  
cual de los dos, quereís más  
dijo la perversa gente  
queremos a Barrabás.  
Por ventanas y balcones  
mucha gente se asomaba  
el ruido de los tambores  
que muera Jesús, clamaba  
en medio de dos ladrones.  
Ya está la sentencia dada  
contra Jesús Nazareno  
y la cruz ya preparada  
en sus hombros la pusieron  
con gran gozo y algazara.  
La trompeta y el pregón  
decían, muera el malvado  
facineroso ladrón  
que pague crucificado

su infame predicación.  
Con trompetas y pregones  
muchu gente se asomaba  
al ruido de los tambores  
que muera, Jesús, clamaba  
en medio de dos ladrones.  
Martes Santo, más decía  
que a la noche no llegaba  
Miércoles, siendo de día  
en el asunto pensaba  
ya que el Señor, le decía  
A un sayón, corté una oreja  
dijo Dios, detente Pedro  
que si defensa quisiera  
ángeles tengo en el cielo  
que a mi defensa, vinieran.  
Jueves Santo, de mañana  
antes de salir el sol  
estaba el Rey de las almas  
contemplando su pasión  
con su Madre soberana.  
Un viernes que el Redentor  
a Samaria, caminaba  
fatigado de dolor  
por descalzarse, sentaba  
junto al pozo de Jacob.  
Quedad con Dios, Madre mía  
vuestra bendición, espero

porque ha llegado el día  
que enclavado en un madero  
se cumplen las profecías.

Es condenado a morir  
para darle eterna vida  
quiere tal suerte sufrir  
por nuestra pasión sagrada  
adorable Redentor

salva del alma apenada  
de este pobre pecador.

Viernes Santo, que dolor  
expiró crucificado

Cristo, nuestro Redentor  
más allá, dijo angustiado  
siete palabras de amor.

Salve Madre penas  
salve triste Madre  
salve reina esposa,  
llena de piedades  
ruega por nosotros  
Dolorosa Madre.

Por aquél, llorosa  
triste lamentable  
tus hijos te llaman  
gimiente en el valle  
de tus ojos penden,  
las felicidades  
es pues Señora,

no nos desampares  
ruega por nosotros.  
Oh cándida aurora  
oh Dios impecable  
qué tienes María  
que tan llanto haces.  
Murió ya mi hijo  
falleció mi padre  
que decir esposo  
y sin dueño amable  
venga a nosotros  
Dolorosa Madre.  
Después del destierro  
su estado afable  
a Jesús tu Hijo,  
fruto inapreciable  
estas siete espadas  
me son tristes Madre  
muero con quién creo.  
Oh penas crueles  
oh cuchillos graves  
oh culpas traidoras  
oh vicios fatales.  
Todos tus devotos,  
a tus pies leales  
piden de sus culpas  
perdones alcaldes  
ahora suplicamos

Soberana Madre  
que las aflicciones,  
no nos desampares  
haz que en el imperio  
gloríese fecante  
con los serafines,  
Salve Virgen Madre  
ruega por nosotros  
Dolorosa Madre.

EL RETRATO.

Pongo a retratar  
con mucho primor  
a nuestra, Señora de la Concepción.  
Para dibujar toda su belleza,  
mis labios pronuncian  
y también mi lengua.  
Soberana Reina  
ángel del cielo  
diamantes y perlas,  
tu pelo, Señora  
es una madeja de oro.  
Tus ojos son luces,  
que alumbran la tierra.  
Tu nariz, es una azucena.  
Tus labios, corales,  
tus dientes, son perlas.



Tu garganta es hermosa,  
es muy linda y bella  
tu pecho, es, donde se alimenta  
el Niño Jesús,  
con su leche buena  
Tús candidas manos,  
harán las flores  
en la primavera.  
Las almas en gracia  
a tí te festejan  
por vuestra pureza  
Soberana Reina  
nos veamos todos,  
en la Gloria Eterna. Amén.

ASGUINALDO

A la puerta lo tenéis  
este famoso estandarte  
son las animas benditas  
que vienen a visitarte  
que vienen a visitarte,  
dijeron las almas vienen  
a pedirte una limosna,  
dadse la por Dios, si pueden.  
  
La limosna que pedimos  
para nosotros no es,  
es para las pobres almas

que han invocado en Belen,  
que han invocado en Belen.

D.- Literatura oral

3.- Poesía.

Dentro de la tradición religiosa, seguimos recogiendo una serie de muestras que se han conservado en el acervo - tradicional y que muchas de ellas, están desapareciendo en la actual generación.

a. Religiosa.

La mayor parte de los romances y poesías corresponden al ciclo de Pasión y Semana Santa, quizá como influencia recibida de algunas misiones que a principio de siglo visitaron la isla. Aunque estas poesías y romances de importación peninsular, como en el caso de los gozos a la Virgen de Loretto, o los naipes de la baraja, pertenecen ya al patrimonio cultural isleño.

SEMANA SANTA (VIA CRUCIS I).

ACTO DE CONTRICION.

Señor mío Jesucristo,  
Dios y Hombre verdadero,  
mi Redentor y mi Padre,  
Sólo porque sois tan bueno,  
me pesa de haber pecado;  
mis delitos lloro y siento.

Ingrato a mi Dios he sido:  
le perdí todo el respeto;  
más tan enormes delitos  
borrar con lágrimas quiero.  
Y en adelante la enmienda  
con firme promesa ofrezco:  
aunque son muchas mis culpas,  
vuestra piedad espero,  
me habéis de perdonar,  
en el premio eterno. Amén.

OFRECIMIENTO.

Soberano Señor mío  
de las almas dulce dueño,  
a tu magestad divina,  
postrado y humilde ofrezco  
cuanto hiciere y meditare  
en este ejercicio: y quiero,  
cuantos pasos aquí diere,  
palabras y pensamientos  
en satisfacción me sirvan  
de mis pecados. Y os ruego  
se extirpen las heregías,  
reciba nuestra Fe aumento;  
Se mantenga paz perpetua  
en los católicos reinos;  
y triunfen de los infieles  
nuestras almas. También tengo

intención de ganar cuantas  
 indulgencias aquí puedo  
 por mi y por aquellas almas.  
 que más fuere gusto vuestro;  
 por mis padres, mis amigos y  
 por cuantos rogar debo.  
 Haced, Señor, que yo alcance  
 pues vuestra pasión contemplo,  
 veros triunfante y glorioso  
 en vuestro celestial reino. Amén.

PRIMERA ESTACION.

De ésta hasta la siguiente hay 21 pasos.

Es el Señor azotado, coronado de  
 espinas, y sentenciado a muerte.

Contemplad aquí al Señor.

A quién como esclavo vil  
 le dan más de cinco mil  
 azotes por nuestro amor.

Mirad como los abrojos  
 de la corona de espinas,  
 pasan sus sienes divinas,  
 hasta salir por los ojos.

Aquí a muerte sentenciado  
 fué el Redentor de la vida;  
 pues alma, dí enternecida  
 a Jesús triste y llagado.

ORACION.

(La cual repetirán todos)

Bronce soy, sino me muevo  
en este paso a llorar,  
pues queréis, buen Dios, pagar  
los pecados que yo debo.

He sido terco, es constante:  
pero ya, Señor, espero,  
que sangre de tal Cordero  
ablandara este diamante.

Se rezara un Padrenuestro, Ave María  
y Gloria patri y luego se dirá  
para concluir cada estación.

Señor, pequé, de qué me pesa;  
haced misericordia de mí.  
Bendita y alabada sea la pasión  
y muerte de nuestro Redentor Jesucristo,  
y los dolores de María Santísima  
Señora nuestra, concebida sin mancha  
de pecado original en el primer  
instante de su ser natural. Amén.

SECUNDA ESTACION.

Siguense 80 pasos

Aquí le cargaron con la cruz.

En este paso segundo

mira a Jesús fatigado  
como camina cargado  
con los pecados del mundo.  
Alma, mira de que suerte.  
con carta tan desmedida,  
va Jesús a dar la vida,  
por librarte de la muerte.  
Contempla bien el tormento,  
con que pasa este camino  
y dí al Redentor divino  
con el mayor sentimiento.

ORACION.

Mis destinos, Señor,  
os causan tanta fatiga:  
concededme que yo siga  
pasos de tanto dolor.  
Corazón mío, que esperas  
a derretirte en ternura,  
Si en la calle de Amargura  
padece Jesús de veras!

TERCERA ESTACION.

Siguense 80 pasos  
Aquí cayó el Señor la vez primera.  
En ésta estación tercera  
se da la noticia amarga,  
que Jesús con la gran carga

cayó aquí por vez primera.  
A tu Padre Soberano  
mirale en tierra oprimido,  
que te pregunta aflijido:  
¿hijo no me das la mano?  
En tierra (dice amoroso)  
con tanta pena me dejas?  
alma, a tí son éstas quejas:  
respondele así a tu Esposo.

ORACION.

Si yo mismo con pecar  
os hice en tierra caer,  
¿cómo, Señor, podrá ser  
el que yo os pueda ayudar?  
Oh mi dulce Salvador!  
no os puedo dar más consuelo,  
al miraros en el suelo,  
que llorar con gran dolor.

CUARTA ESTACION.

Sígueme 71 pasos.  
Aquí se encuentran Hijo y Madre.  
En ésta cuarta estación  
hirió a la Madre y al Hijo  
el cuchillo que predijo  
el anciano Simeón.

Aquí Jesús vió a María  
de tantos dolores llena,  
que le causó mayor pena  
que la cruz que le oprimía.

Repara, que dolor tanto,  
como a los dos le fatiga,  
a tí pecador, te obliga  
a que le digas con llanto.

ORACION.

Oh Jesús del Alma mía:  
lo que siento haber pecado,  
sólo por haber causado  
a los dos tanta agonía!  
¡Oh Madre de aflicción llena;  
pues yo la culpa he tenido  
de dolor tan desmedido,  
haced que muera de pena.

QUINTA ESTACION.

Siguense los pasos.

Aquí entró a ayudarle el Cirineo,  
viendo a Jesús fatigado,  
le aplican un Cirineo;  
no es piedad, sino deseo  
de verle crucificado.  
Mira si te queda aliento



para ver lo que padece,  
que hasta el bien que se le ofrece  
es para mayor tormento.  
Alma, llega enternida.  
Ayuda en algo a Jesús:  
abrazate con la cruz  
y dile compadecida.

ORACION

Ya vengo, Señor, contrito  
a ayudarte de algún modo;  
pues veo no puedo en todo,  
por ser el peso infinito.  
Concededme, amente dueño  
estime la cruz en vida,  
y haga el alma su partida,  
abrazada de ese leño.

SEXTA ESTACION.

Siguense 336 pasos  
Aquí encontró Cristo a la mujer Veronica.  
Con un dolor compasivo  
a Cristo el rostro limpió  
la Veronica y logró  
tener su imagen al vivo.  
Ese que ves afeado,  
es Dios de inmensa hermosura,  
a quién tan triste figura

nuestros delitos han dado,  
Mirale con compasión,  
y al ser tan desconocido  
ese rostro y denegrido,  
dile con suma aflicción.

ORACION

¡Oh Jesús, Padre Divino,  
Si mi corazón lograra,  
que estampado en él quedara  
vuestro rostro peregrino!  
Quisiera que este retrato  
estuviera en mi esculpido;  
y me acordara, que he sido  
para con mi Dios ingrato.

SEPTIMA ESTACION.

Siguense 348 pasos.  
Aquí cayó por segunda vez con la cruz.  
Es tan grave tu pecado,  
y la malicia que encierra,  
Que al mismo Dios a la tierra  
segunda vez ha postrado.  
Una cruz pesada oprime,  
cristiano, a tu Redentor;  
y con ansias de dolor  
baja de tal peso gime.

Otra vez, dice el Señor,  
me encuentro en tierra caído:  
¿No hay consuelo a un afligido?  
responde a tu Salvador.

ORACION.

¡Vos en tierra, Dios inmenso,  
y yo me estoy tan altivo!  
¡Vos en el suelo, y yo vivo!  
¿Qué hago pues, ó en qué pienso?  
¡En el suelo del Creador  
y al verle, no me levanto!  
de la culpa, esto es encanto  
¡para cuando es el dolor!

OCTAVA ESTACION

Síguense 171 pasos  
Aquí habló el Señor a las hijas de Jerusalem  
Dijo a unas mujeres pías  
Aquí la suma bondad:  
vuestros pecados llorad  
no lloréis mis agonías.  
Mi amarga y triste pasión  
no hay duda merece llanto;  
pero no merece tanto,  
como vuestra perdición.

Doctrina tan celestial,  
 alma, no dejes perder;  
 y empieza de hoy a ofrecer  
 todo el llanto por tu mal.

ORACION

Señor, la doctrina estimo;  
 y estad bien asegurado,  
 que si me veis congojado,  
 sólo por mis culpas gimo.  
 Fui a mi Jesús desatento,  
 el respeto le perdí:  
 dos mil disgustos le di,  
 y esto sólo es lo que siento.

NONA ESTACION.

Siguense 18 pasos

Aquí cayó el Señor la vez tercera  
 Hombre, advierte y considera  
 que en este paso, oprimido  
 de tus culpas, ha caído  
 ya Jesús la vez tercera.  
 Alma cristiana, ya ves,  
 que a tu Padre soberano,  
 en vez de darle la mano,  
 lo llevan entre los pies.  
 Mortal llaga oprime el hombro,  
 la cabeza sangre vierte:

¿no hay quién al golpe despierte?  
dile pues tú con asombro.

ORACION.

Vos, mi Jesús, tan amargo  
con tres golpes repetidos  
¡Y están quietos mis sentidos!  
ya no es sueño, esto es letargo.  
Dulce Jesús de mi vida,  
mi ingratitud lloro y siento:  
confieso, que desatento  
fui causa de tu caída.

DECIMA ESTACION.

Siguense 12 pasos.  
Aquí le desnudaron sus vestiduras.  
El que al Cielo de luz viste,  
y hasta a las aves da abrigo,  
delante un pueblo enemigo  
se mira desnudo y triste.  
Aquella gente cruel,  
porque harta la lengua pene,  
por bebida le previene  
vino mezclado con hiel.  
Pecador, si aún estás vivo,  
viendo desnudo y llagado  
al mismo que el ser te ha dado,  
háblale así compasivo.

ORACION

Jesús desnudo y sangriento,  
quién así os ha desollado  
sólo ha sido mi pecado;  
bien lo conozco y lo siento.  
Arroja ya esa bebida,  
Dios mío, y si teneis sed,  
de mis lágrimas bebed,  
que las daré sin medida.

UNDECIMA ESTACION

Siguense 14 pasos.  
Aquí lo clavarón en la cruz  
llegó aquel manso Cordero  
al Calvario; ¡Oh trance fuerte!  
por darle afrentosa muerte,  
lo enclavan en un madero.  
Ya está en la cruz estendido,  
ya taladran pies y manos  
y dan golpes inhumanos:  
¡Oh dolor jamás oído!  
Entra el clavo! Oh qué destrozo  
que hace en las manos y pies!  
pecador, que así lo ves,  
dile amante y fervoroso.

ORACION.

Mis manos y mis pies son,

gran Señor, los que han pecado;  
y vos sois el enclavado!  
donde hay mayor sin razón!  
Digo, Señor que pequé,  
y que he obrado fementido;  
yo con mis culpas he sido  
quien esos clavos forjé.

DUODECIMA ESTACION.

Siguense 26 pasos  
Aquí murió Jesús Nuestro Redentor,  
Cristo se ve ya enclavado  
y por sus contrarios ruega:  
ya muere; ya el fin se llega  
de su vida y tu pecado  
¡Jesús muerto, y tu con vida  
hombre y sabes que es tu Padre!  
ni sientes el ver su Madre  
junto a la cruz dolorida!  
se cubre el cielo de horror,  
en bocas se abre la tierra  
y tu corazón se cierra!  
alma, esplica tu dolor.

ORACION.

Dulce Jesús, ya despierto  
de tan largo y torpe sueño,  
pues os contemplo en un leño

clavado, pendiente y muerto.  
Dejadme, Señor, entrar  
del costado por la herida,  
que allí por toda mi vida  
quiero hartarme de llorar.

DECIMOTERCERA ESTACION

Siguense 20 pasos  
Soledad de María Santísima  
En suma aquí la agonía:  
lance es fuerte, triste caso,  
pues Cristo está en este paso  
muerto en brazos de María.  
Le miraba con tristeza  
aquellas manos divinas:  
quitábale las espinas  
de su sagrada cabeza.  
¡Este es llorando decía,  
aquél que parí en Belén!  
llora cristiano, también;  
consuela en algo a María.

ORACION.

Yo soy quien le dí la suerte,  
Virgen bella, a tu Señor;  
nos busques otro agresor:  
yo le he puesto de esa suerte.



Pero ya reconocido,  
su muerte lloro, ¡Oh María!  
lloro también tu agonía,  
y lloro haberle ofendido.

ULTIMA ESTACION.

El Santo Sepulcro  
Llego de la Virgen Pura  
aquí el dolor a su punto;  
pues el Hijo ya difunto  
van a darle sepultura.  
Dejar su prenda querida,  
no verle muerto ni vivo;  
fué un dolor tan excesivo,  
que apenas le dejó vida.  
¡No se hallará un alma pía,  
que aquí se mueva a piedad?  
llorad, cristianos, llorad.

LOS AZOTES QUE LE DIERON AL SEÑOR EN LA COLUMNA.

Entra en la casa cristiano  
de Pilatos y hallarás  
al Redentor atado  
a una columna de mármol  
que hace a las piedras temblar.

Cuando el Redentor atado  
lo vieron desnudo y puesto  
en la columna tomaron  
cada uno un instrumento  
y salieron dos malvados.

Con duros garfios de hierro  
principian a descargar,  
sobre el cuerpo del Cordero,  
que hacían la sangre brotar  
y correr por aquél suelo.

Ya cansados y rendidos  
y tendidos en el suelo  
salen otros dos ímpios  
con unos cordeles fieros  
de cáñamos retorcidos.

Y las puntas alacranes  
de hierro y con gran fiereza  
le despedazan las carnes  
a la Majestad inmensa  
como lobos infernales.

Viéndole tan demudado  
los mismos que le siguieron  
y sus huesos descarnados  
le desataron y luego  
por el pecho le azotaron.

Quedó el Señor impecable  
que moverse no podía  
por la falta de la sangre  
que así lo escribió Isaías  
y todos los Santos Padres.

Una púrpura trajeron  
rota, asquerosa y podrida  
y al Señor se la pusieron  
y una corona de espinas  
en su sagrado cerebro.

Luego la caña tomaban  
que por cetro le ponían  
dábales golpes con rabia  
Dios te salve, Rey, decían  
escupiéndole en la cara.

¡Oh Clementísimo Dios,  
que sufristeis con paciencia  
las culpas del pecador  
dadnos gracias en su presencia  
del reino de Salvación. Amén.

LA NEGACION DE SAN PEDRO.

Mientras que Anás preguntaba  
al Señor por su doctrina  
Pedro que a la lumbre estaba  
entre muchos que allí había  
le conoció una criada.

Y le dice tú eres viejo  
de la compañía de Cristo  
a lo cual respondió Pedro,  
si en mi vida á este hombre he visto  
que aquí mismo caiga muerto.

Replicole, no lo niegues,  
que yo os conozco muy bien  
que os he visto varias veces  
juntamente hablar con él  
predicando falsas leyes.

Aquí el esfuerzo faltóle,  
al ser conocido teme,  
todo turbado respone  
así el diablo me lleve.  
Si yo no conozco a tal hombre.

La mujer le importunaba  
Pedro se maldecía  
un sayón fuerte le agarra  
diciendo la verdad digas  
Pedro siempre negaba.

Temiendo a la muerte Pedro  
dijo sin pensar la ofensa  
juro por el alto cielo  
y de Dios maldito sea  
si ése ha sido mi maestro.

Al punto el gallo cantó  
a la tercera vez y Pedro  
su yerro reconoció  
alzó los ojos al cielo  
y misericordia pidió.

Jesucristo le miró  
con ojos de gran piedad  
Pedro reconoció  
lo grave de su maldad  
y llorando se salió

Y cuando el gallo cantaba  
Pedro a llorar se ponía  
tantas lágrimas derrama  
que de sus ojos caían  
como dos fuentes de agua.

Por tu Santa negación  
digna de eterna memoria,  
te suplico, Redentor,  
que nos concedas perdón  
y después la eterna gloria. Amén.

EMBAJADA QUE LLEVO SAN JUAN.

A la Stma. Virgen María cuando  
caminaba vuestro Señor Jesucristo a  
morir al monte Calvario y las  
aflicciones que tuvo su Stma. Madre.

San Juan Apóstol que oyó  
dar a Cristo tal sentencia  
del pretorio se salió  
corriendo en tal diligencia  
que el dolor se le alimentó.

Do estaba Santa María  
entró con llanto y gemido  
diciendo: Señora tía,  
Vuestro hijo esclarecido  
sentenciado va este día.

No nos debemos tardar  
si vos le queréis ver vivo  
que según le vi tratar  
del pueblo cruel y esquisivo  
muy poco debe durar.

Su persona Sacrosanta  
cinco mil azotes lleva  
desde el cabello a la planta  
una cruz pesada y nueva  
y una soga a la garganta.

Cuando la tal nueva oyó  
la Sacra Virgen Madre.  
Amortizada cayó  
más el altísimo Padre  
ánimo y fuerza le dió.

Todas las calles corría  
que el dolor se le aumentaba  
a la gente que veía  
por su Hijo preguntaba  
y a cada paso caía.

Las trompetas y pregones  
oyó la Virgen sonar  
y en estas tribulaciones  
vió a su Hijo asomar  
con la cruz y dos ladrones.

De tal manera le vió  
que con grande pena dijo  
y a S. Juan le preguntó  
de los tres cual es mi hijo  
que no le conozco yo.

Y con la pena que siente  
la Sacra Virgen María  
se entró por entre la gente  
que conocer no podía  
a su Hijo Omnipotente.

La Sacra Virgen María  
 éstas palabras habló:  
 Hijo, quién así os trató  
 que a mí me deja con vida  
 y con Vos no puedo yó.

Jesús que a su Madre ha oído  
 sus claros ojos abrió  
 y así que le ha conocido  
 con la cruz se arrodilló  
 casi falto de sentido.

Dejadme ver a mi luz  
 la Santa Virgen decía  
 que aunque sea con fatigas  
 le ayude a llevar la cruz  
 que doblen las penas mías.

La Virgen que le miraba  
 quiso abrazarse con él  
 más la gente que allí estaba  
 con la furia y el tropel  
 a empujones la apartaba.

Principan a vocear  
 los imprudentes sayones  
 hagan la Madre apartar  
 porque a los fieles varones  
 no los vengán a perturbar.



Y porque vivo llegarse  
buscó el pueblo inicuo hebreo  
a un hombre que le ayudase  
y fué a Simón Cirineo  
para que la cruz llevase.

Y aunque fué tan mal tratado  
de aquél pueblo inicuo y vario  
fué siguiendo la jornada  
hasta llegar al Calvario  
muy triste y desconsolada.

Un ladrón dijo al proviso  
Domino memento mey  
y aquél que todo lo hizo  
como Soberano Rey  
le prometió el paraíso.

Por tu gran crucifixión  
y misterios consagrados,  
te suplico Redentor,  
que nos concedas perdón  
de las culpas y pecados. Amén.

VIA - CRUCIS (II)

estribillo de	Por vuestra pasión sagrada
después de cada copla:	¡Oh adorable Redentor!
	Salvad el alma apenada
	de este pobre pecador.

I.-

(Jesús es condenado a muerte) Jesús víctima escogida,  
es condenado a morir;  
para darme eterna vida  
quiere tal suerte sufrir.

II.-

(Jesús lleva la cruz auestas) Jesús el leño pesado  
abrazó con tierno amor;  
en sus hombros colocado  
por éste vil pecador.

### III.-

(Jesús cae bajo el peso de -  
la cruz).

Jesús por vez primera  
rendido en tierra cayó,  
haré su cruz más ligera  
si a sus pies me postro yo.

IV.-

(Jesús encuentra a su Stma.  
Madre). En la calle de amargura  
a su Madre Jesús ve  
de semejante tortura  
mi maldad la causa fué.

V.-

(El Cirineo ayuda a Jesús a  
llevar la cruz).

Obligado el Cirineo  
presta ayuda al Redentor  
yo llevar mi cruz deseo  
resignado y por amor.

VI.-

(La Veronica enjuga el rostro  
de Jesús)

Veronica compasiva  
limpia la druma faz  
del polvo, sangre y saliva  
de mi soberbia procaz.

VII.-

(Jesús cae en tierra por 2ª vez)

Jesús, de fatiga tanta,  
cae por segunda vez;  
cayó cuando su Ley Santa  
quebranté con altivez.

VIII.-

(Jesús consuela a las mujeres  
de Jerusalem).

Jesús a llorar convida  
a las hijas de Judá.  
Si lloro mi maña vida,  
Jesús me consolará.

IX.-

(Jesús cae en tierra por 3ª vez)

Jesús rindese extenuado  
ante inmensa multitud;  
¡Ay! qué cara le ha costado  
mi obstinada ingratitud.

## X.-

(Jesús es despojado de sus  
vestiduras).

Arrancan las vestiduras  
a Jesús con gran crueldad.  
Así espía mis locuras  
mi impureza y vanidad.

## XI.-

(Jesús es clavado en la cruz) Con terribles martillazos  
en la cruz clavado fué.  
Yo descoyunté sus brazos.  
Sus manos y pies clavé.

## XII.-

(Jesús muere en la cruz). Después de larga agonía  
el buen Jesús expiró.  
Al verle, ¡no lloraría  
sus culpas quién le ofendió?.

## XIII.-

(Jesús es puesto en el se-  
pulcro 1ª melodía). En el Sepulcro reposa  
el cuerpo del Salvador.  
Enterrado en su losa,  
quisiera morir de amor.

GOZOS A NTRA. SRA. DE LORETO

Que se venera en la capilla Oratoria del Castillo de St<sup>a</sup> Pola.

María, radiante Aurora,  
de la gracia luna entera,  
Sednos con Dios Mediadera,  
Del que os busca protectora.

Vuestro nacimiento Santo  
en gracia y luces fecundo  
Fué el regocijo del mundo  
y del infierno el quebranto;  
Sois del Espiritu Santo  
Sagrario y templo en que mora,  
Sednos etc.

Con título del Orito  
Estos tus hijos te aclaman  
Hallando en vos cuando os llaman  
Piedad en cualquier delito;  
Mucho alcanza el que contrito  
Vuestro patrocinio implora:  
Sednos etc.

Vuestra imagen malttratada  
En Puerto Santa María

Por herejes, feliz día  
Aquí nos fué trasladada  
En dónde es muy venerada  
y amante remediadora:  
Sednos etc.

A Santa Pola María,  
De Guadalupe llamada,  
Esta prenda tan preciada  
Para nuestra dicha envía;  
Mil obsequios a porfía  
Reciba la gran Señora:  
Sednos etc.

Referir vuestros portentos  
y las gracias que nos dais  
No es posible, los obráis  
En todos los elementos;  
de tanto favor atentos  
Qualquier de vos se enamora;  
Sednos etc.

En aquel gran temporal  
¡Día Santa Catalina!  
Hubo en todo el mar ruina,  
Sólo aquí no fué fatal;  
Nunca vendrá ningún mal

Si el pueblo se humilla y ora:

Sednos etc.

En el mar los que navegan,  
Si en vos tienen esperanza,  
Les dais, segura bonanza  
y a este puerto salvos llegan,  
y agradecidos es quedan  
pues sois su radiante aurora;

Sednos etc.

Muchas veces los cristianos  
De los moros perseguidos  
son de Vos favorecidos  
y a esta playa llegan sanos;  
tienen socorro a dos manos  
Quien en tí espera, Señora:

Sednos etc.

De los daños que ocasiona  
En todas partes la tierra  
Libres por el mar y tierra  
Estamos con tal patrona;  
Vuestra gran piedad blasona  
De ser nuestra defensora:

Sednos etc.

En fé y en amor prolijo  
 Santa Pola nacia Vos crece  
 Y un templo eterno os ofrece  
 En su pecho cada hijo;  
 Sin duda Dios nos bendijo  
 Al darnos a esta Señora:  
 Sednos etc.

Nativitas tua, Dei Genitrix Virgo Resp. Gaudim enuntiavit  
 universo mundo.

OREMUS

Concede miséricors Deus, fragilitati nostrae praesidium  
 ut qui sanctae Dei Genitricis memoriam agimus, interce --  
 ssionis ejus auxilio a nostris iniquitatibus resurgamus,  
 Per eum-dem Christum Dominum nostrum. Amén.



LA BARAJA DE LOS NAIPES

La baraja de los naipes  
aquí la voy a explicar  
para que tengáis cuidado  
cuando vayais a jugar.  
En el uno considero  
y-o considero en el as  
que esta carta tan hermosa  
que en ella no caben más  
En el dos yo considero  
viendo la grande belleza  
siendo del verbo encarnado  
tienen dos naturalezas.  
En el tres yo considero  
eso sí que es cosa clara  
las tres personas distintas  
la eternidad sagrada.  
En el cuatro considero  
que son los cuatro evangelios.  
En el cinco considero  
y siempre considerado  
las cinco llagas de Cristo  
de pies, manos y costado.  
En el seis yo considero  
cuando Dios, el mundo hizo  
trabajaba los seis días

y descansaba el domingo  
En el siete considero  
que son las siete palabras  
cuando Cristo dijo en la cruz  
con su Madre Soberana.  
En el ocho considero  
yo considero a María.  
en el nueve considero  
yo considero en María  
en los nueve meses que estuvo  
en-cinta y con alegría.  
En la sota considero  
aquella mujer piadosa  
que con su paño limpio  
a Jesús su cara hermosa.  
En el caballo contemplo  
corrido y avergonzado  
porque vivie por la gracia  
y muere por el pecado.  
En el rey yo considero  
aquel inmanceo Cordero  
amarrado en la columna  
y muerte de gozo le dieron.  
La baraja de los naipes  
ya la teneis explicada  
toda la pasión de Cristo  
dolorida y angustiada

VILLANCICO

24 de Diciembre, nació  
Jesús nuestro bien  
a las 12 de la noche  
en el portal de Belén.  
Resume con alegría  
los cánticos de mi tierra  
y viva el niño Jesús que  
ha nacido en la Noche Buena.  
Yo soy hijo de Tabarca,  
soy un pobre pescador  
y el Niño Jesús, le traigo  
alma, vida y corazón  
Al Niño Jesús le pido  
le pido con entusiasmo  
todos los hombres del mundo  
se amen como hermanos  
Aunque naciste tan pobre  
de todos abandonados  
la estrella bien te anunció  
los pastores te adorarán.

LAS SIETE PALABRAS

Por sus propios enemigos  
oh caridad singular

que a los que fueron testigos  
muchos debeis olvidar  
La segunda un ladroniso  
su prisión le quitarán  
la que Jesús a su difiso  
diciendo, hoy serán  
conmigo en el paraíso.  
A su madre la tercera palabra  
la deligió,  
diciendo le recibiera  
por hijo a Juan añadió  
por Madre él la tuviera.  
La cuarta es su Padre amado  
dirige su afecto pío  
viéndose muy angustiado  
dijo dos veces Dios mío  
por qué me has desamparado  
La quinta estando sediento  
por estar tan desangrado  
dijo, casi sin aliento  
sed tengo, y le fue dado  
hiel y vinagre al momento.  
La sexta, viendo acabado  
y tiernamente cumplido  
todo lo que he pisado  
dijo muy enternecido  
ya está todo consumado.  
La séptima con fervor

su espíritu entre dos manos  
 de su Padre con amor  
 de ésta manera, cristianos  
 murio nuestro Redentor.  
 Por las angustias y penas  
 que padeciste Jesús  
 en la cruz, vino de veras  
 merezcamos ver tu luz  
 en las moradas eternas.

#### ORACION POPULAR

Empieza ya a nacer el nuevo día  
 la campana va a tañer, Ave María  
 De nuestra guía, vamos en pos  
 Stª María, Madre de Dios  
 si está el sol en su esplendor  
 la campana va de amor, Ave María .

#### Estríbillo

Cuando por la tarde,  
 va muriendo el día  
 la campana tocará, Ave Maria.

#### ORACION (2)

Ya sale el Rey de la Gloria  
 el Soberano Supremo  
 dice que sale triunfante  
 de su Santísimo templo.

En un arca va cerrado  
 debajo de un rico palio  
 lo llevanacompañando  
 ángeles y serafines  
 toda la corte del cielo,  
 hasta llegar a la casa  
 dichoso ya del amar  
 que necesita el rey del cielo  
 la confesión va siguiendo  
 humilde y amoroso Cordero  
 que por mi amor padeciste  
 tantas penas y tormentos  
 Haz de Dios Sacramentado  
 así como sale el Cielo.

LA CRUZ DEL SEÑOR

bis: { Dios todopoderoso  
 que habéis padecido la muerte  
 en el árbol de la cruz  
 y particularmente por mí  
 y por todos mis pecados  
 estés vos conmigo.  
 Santa Cruz de Jesús,  
 ten piedad de mí,  
 Santa Cruz de Jesús  
 sed mi amparo.

Santa Cruz de Jesús,  
 aparta de mí toda pena que me venga.  
 Santa Cruz de Jesús,  
 haz que se me prevenga  
 el camino de la Salvación.  
 Santa Cruz de Jesús  
 líbrame de todo pecado de muerte.  
 Santa Cruz de Jesús.  
 perservame de todo mal temporal  
 Adoro para siempre,  
 la Santa Cruz de Jesucristo  
 Jesús Nazareno Crucificado  
 con piedad de mí,  
 y haz que el mal espíritu  
 se vaya de mí.  
 Por todos los siglos de los siglos  
 Amén.

#### SAMARITANA

Un día, en que el Redentor  
 a Samaria caminaba,  
 fatigado de calor  
 por descansar se sentaba,  
 junto al pozo de Jacob,  
 Más al punto vió venir,  
 a la misma que esperaba  
 con un cántaro en la mano,

era la Samaritana.  
Samaritana era pecadora,  
y el Señor bajó para convertirla,  
Pidió Señor, que le diese  
una bebida de agua,  
que en el premio le daría  
una de más importancia,  
que jamás tendría sed  
como llegase a gustarla,  
a lo que le respondió  
sin saber con quién hablaba:  
pues si tiene tal virtud,  
dadle Señor de esa agua.  
Anda y llama a tu marido  
y ven con él acompañada  
que no es bien, que una mujer  
de ciudad, salga sola.  
Señor, si yo no tengo marido  
ni tampoco soy casada,  
dices bien Samaritana  
pues de cinco que tenías  
ahora sin ninguno te hallas.  
Tuviste cinco galanes,  
dando escándalo en Samaria  
que a queste cántaro es,  
cubridor de tus infancias,  
Refrena mujer tu vida.



no vivas tan descuidada  
palabras fueron aquestas  
de muchísima eficacia,  
Entonces, la pecadora  
abriendo los ojos del alma  
y diciendo, tú eres profeta  
que mis pecados declaras,  
y penetras en mi interior  
sin que se te olvide nada.  
Dijo Cristo: yo no soy profeta  
sino que soy, de esferas más altas,  
soy hijo del Padre eterno,  
el Mesías que te aguarda  
que del cielo he venido,  
para redimir las almas.  
Quebró el cántaro al punto.  
Así le rogamos todos,  
para bien de nuestras almas  
imitemos pecadores  
por Dios, la Samaritana  
para poder alcanzar  
una vida rescatada.  
Después de que fue convertida  
la gentil Samaritana  
así clamaba el Mesías  
Señor, queréis que me vaya  
y cape con vos mi vida.

A Samarias irás prudente  
allí fue el mayor dolor  
cuando ya se despedía  
del Supremo Redentor  
con amargura decía,  
adiós dulce Criador  
adiós fuente de Jacob  
adiós galanes del mundo,  
que me voy con el Señor  
adiós Jesús amoroso,  
con lagrimas repetía  
adiós, adiós dueño hermoso  
de tan dulce compañía  
la Magestad Soberana  
y vendrás a acompañarme  
a las alturas sagradas  
por tan dulce compañía  
te pido Samaritana  
que supliques al Mesías  
que coronen vuestras almas  
en tan altas jerarquías.

ORACION (3)

Ay, aumentame la Fe  
la esperanza y la caridad  
y dame un corazón  
contrito y humilde.

ORACION MARIANA

Virgen María, esclava soy  
con vuestra licencia  
bis : a mi casa me voy.  
Adiós Esther, bella hermosa  
adiós Raquel agraciada  
de Jericó linda Rosa.  
Adiós mi Madre amorosa  
adiós delicia del cielo,  
adiós que muero por tí  
Sed vos mi amparo  
en el cielo y en todo lugar .

ORACION MARIANA (2)

Por ser Soberana y bella  
préstame tu protección,  
Vos sois mi segura estrella  
pura y limpia concepción.  
Oh, quién pudiera, Señora  
ser un lógico, agustino  
a tan peregrina aurora  
cuanto en el alma tesoro,  
pura quiso Dios.  
Soy la perfección de Dios  
diosa rosa peregrina  
del jardín de Dios.  
Eres la casa dorada,  
eres imperial palacio  
eres de Dios Madre amada  
de Cristo, bello topacio  
de tu belleza engarzada,  
soy la cándida azucena  
soy quién rompió la cadena,  
soy la más preciosa ave.  
Si un quinto venció en campaña  
teniendo su intersección.  
soy la patrona de España,  
bien puede España dichosa  
elogiar tanta grandeza  
del Rey que justa alabosa

de esta España prodigiosa.  
Eres perla de hermosura  
soy más divina que humana,  
dicha de Buena Ventura  
quién tuviera la eficacia  
para que vuestra concepción,  
pura, solemne gracia  
Aquí mi pluma olvidada,  
rinde pecho y corazón  
llamando junto a su Rey,  
Viva nuestro Rey.  
Sagrada Virgen obremos  
vuestro amparo y protección  
y por siempre os alabamos  
en la eternidad. Amén.

#### ALEGRIA Y GOZO NUESTRO

Dame gracia y protección  
en vuestro Santo Rosario,  
florecieron 15 rosas  
y cinco fueron gloriosas  
y cinco de pena y llanto,  
las otras cinco gloriosas  
La primera fue dichosa  
fue que el verbo, se encarnó  
La otra segunda rose,  
fue, cuando Isabel gloriosa  
en su misma casa erró.

La tercera que en Belén  
quedando Virgen parir.  
La cuarta que también,  
cuando Cristo, el sumo bien  
en el templo le ofreciste.  
La quinta, que entre doctores  
lo hallaste al tercer día,  
y aquí se acaban las flores  
que os dieron más alegrías;  
y entraron las de dolores.  
En la primera sudó,  
sangre Señor en el huerto.  
En la segunda, sufrió azotes  
con que fué abierto,  
y su sangre derremó.  
La tercera fué  
de espinas coronado.  
En la cuarta, Pilatos les condenó.  
La quinta a Cristo clavarón  
y aquí las cinco acaban  
y por deros gozo a vos  
las cinco de gloria, entraron  
La primera, fué aquél día  
que Cristo resucitó.  
La segunda, subió al cielo  
y a la diestra se sentó.  
La tercera que bajó  
Santo Espíritu al suelo.

En la cuarta os colocó  
a vos en el reino de cielo,  
y en la quinta, os coronó.  
A domingo apareciste  
con muy notable contento  
el rosario le trajisteis  
y la rosa le dijiste  
del modo que yo la cuento  
diciendo: domingo amado  
este rosario es sagrado  
de 15 rosas cercados  
que son las que te conté.  
Me dirás que cada día,  
me rezen de buena gana  
y aquél que siempre, no pueda  
tres veces a la semana  
los reze con alegría  
que el que devoción, tuviera  
a mi rosario sagrado  
todo el tiempo en que viviera  
y en la hora en que muriera  
me tendrá, su diestra al lado  
le libreré del enemigo  
su alma cuando expirare  
y a todos estos les digo  
que cuando mi nombre evocare  
sus obras serán testigos.  
Suplicaré también,

que de Gloria, les corone  
por siempre y sin fin. Amén.

SALVE

Salve hermosa mareville  
selve clavel encarnado,  
selve jazmín blanquesado  
selve en fin Santa Madre.  
María hija del Padre  
María del Hijo Madre  
María del amor hermoso,  
Jesús qué nombre, tan hermoso  
Jesús qué grande dulzura,  
Jesús qué grande melodía.  
Y ahora diremos,  
tres veces el Ave María.

SAN ANTONIO

Consegui la armonía  
con fino asiento  
de milagroso otoño que,  
con un matrimonio egredable  
ejecutó este Santo incomparable.  
Por negocios urgentes,  
y de importancia que,  
para su comercio le interesaba  
marcharse fue preciso



a ver la cruz, se ha ido  
embarcado de la América  
al punto muy afanado  
Llegó muy felizmente, a su destino  
más luego, el comerciante  
echó en olvido a su patria,  
a su mujer honrada a su paso  
la que estuvo seis años  
sin duda, sin saber  
de su esposo noticia alguna.  
Tenía esta señora, en su oratorio  
de bulto y cuerpo entero  
un San Antonio,  
la cosa más hermosa y divina.  
A San Antonio, un día  
le dijo urgente:  
os mando Santo mío que,  
prontamente traigas a mi marido  
y advierto, que si no lo haces  
pronto y corriente  
refiaremos entonces, muy malamente.  
El Santo Milagroso  
hizo al instante  
lo que le suplicaba más  
que con el traje y retrato  
habló con su marido logrando,  
de que se viniese muy de contado.

Aquél mismo día, vino a España y,  
el despedirse del comerciante  
dígame usted a su esposa  
que no regañe,  
que no tenga tan mal genio  
con el fraile que habla,  
que le tiene en su casa metido  
que todo lo que ha pedido y mando,  
lo tiene conseguido y ejecutado.  
El marido furioso  
entró en su casa,  
pensando que su mujer  
lo deshonraba en su lecho,  
le dice con desprecio  
traidora has de enseñar ahora  
y sin ruido, a ese fraile  
que tienes tan escondido  
algo sobresaltada, por un momento  
se quedó la señora más,  
conociendo el milagro, le dice  
con agrado a su esposo:  
sí lo tengo y buen mozo  
con un niño que vale más  
que un imperio.  
El marido impeciente, se desespera  
entonces la señora  
abre su puerta sencilla,

de la capilla, señala:  
a S. Antonio diciendo:  
éste es el fraile oculto  
que en casa tengo.  
El marido se queda mudo,  
y suspenso y a la cara  
del Santo miraba atento  
decía que era, muy parecido  
al capitán del barco  
en el cual venía embarcado.  
Para salir de dudas  
se fué al puerto,  
para ver lo que pasa  
y fué un portento tan grande  
que no ha encontrado  
a nadie en el muelle  
pues fueron, San Antonio  
y sus ángeles los marineros.

#### ORACION A SAN JOSE

El corazón amante  
de José, varón sagrado  
su corazón angustiado  
dando suspiros decía:  
mis dioses serán preñados,  
y o no creo que María  
haya tal ejecutado.

Ella es pura como el cielo  
virtuosa más que bella,  
que dirán mis desvelos  
al ver el vientre a esta estrella.  
Si aumentan mis desconsuelos,  
ella es pura,  
es el sol resplandeciente  
y al verle crecido el vientre  
pierdo sentido y memoria.  
Su pureza es en segundo  
y en Sentidad que he tenido  
más que diré, de mí el mundo  
a quién tan honrado, he sido  
tenga un hijo sin ser suyo.  
Si me la dejo y me ausento,  
será ingratitud y muy grande  
más queda sin alimento  
muchacha, joven sin padre  
seré el mayor perdimiento  
Si lo manda la ley, hubiera de ser  
con ella me considero también  
que es mayor dolor perderla,  
que haré yo, Divino Rey.  
Mientras duerme María, intentó salir  
sin darle la despedida  
más ella que lo ignoraba  
al Padre Eterno pedía,  
al Espíritu exclamaba

y a su Hijo le decía  
que su espíritu remediara.  
Dormía José y el angel,  
el Señor con agudeza  
le habló cortés y diciendo:  
José despierta, que tu esposa  
es luz brillante.  
En el canto es un prodigio  
es el sol resplandeciente  
lo que ella lleva, en su vientre  
es del Espíritu Santo.  
Luego José despertó,  
rebotando de alegría  
en la habitación entró  
dónde se hallaba María  
y postrado perdón, pidió  
Soy Patriarca por quién  
de nuestra Iglesia Patrona  
haciendo las almas bien.

ORACION AL SEÑOR SACRAMENTADO

Pidiéndole por su pasión y muerte  
nos libre de la muerte  
repentina y desgraciada  
sabes alma mía, quién es  
el Señor que Sacramentado  
ha entrado en tu pecho.  
Sabes quién es ese  
fino y cariñoso amante  
que tan dulce amoroso has recibido.  
Ea, que no lo ignores  
pero sabes cuanto ha  
padecido por quererte,  
y cuanta sangre ha derramado  
por amarte  
pues, óyeme atenta  
y escúchame cuidadosa  
que es el Eucarístico Sacramento.  
Es memoria de su dolorosa pasión  
y para mejor hacerla  
entiéndela y medita  
Has de saber, alma mía  
que tu divino Jesús  
encendido en divinas llamas,  
y abrazado con el fuego  
de su caridad

voluntariamente se entregó  
a padecer por tu amor  
a sus crueles enemigos;  
estos le prendieron de noche  
como ladrón facineroso  
y dándole golpes y empujones  
le derribaron en tierra,  
le arrastraron, le coquearon  
y pusieron debajo de sus pies;  
y allí en el suelo  
estando el Señor boca abajo;  
le ataron las manos atrás  
y apretaron tan fuertemente  
que desollándole las muñecas  
empezó a correr la sangre  
echarónle al cuello  
una cadena pesada  
que le impedía la respiración  
y así preso y maniatado  
le llevaron con rabia furiosa  
ante los tribunales.  
En casa de Anas  
levantó un sayón  
la mano que tenía armada  
de un guante de hierro  
y dió tan terrible golpe  
y tan recia bofetada

en el venerable rostro de Jesús  
que derribándole en tierra  
le hizo brotar la sangre  
por la mejilla, por los ojos  
naríz, boca y oídos  
caifés le trate de blasfemo  
y escupiéndole allí su hermosa cara,  
unos tiran de su venerable barba  
otros le arrancan  
parte de su cabello  
y dándole de pescozones.  
Luego que amaneció, el viernes  
éste le llevan a Pilatos  
que le tuvo por inocente,  
y no hallando en el Señor  
causa de muerte,  
se lo remitió a Herodes.  
Aquí, en este tribunal  
lo visten y tratan de loco  
y con risotadas y burlas  
se lo devuelven a Pilatos;  
viendo éste que Jesús es tenido  
por peor que Barrabás  
lo manda azotar  
como a mil y miserable esclavo  
desnudo y atado  
de pies y manos a una columna  
Le dieron millares de azotes



ya con látigos, ya con garfios  
con que abriéndole a las carnes  
se le arrancan a pedezos  
hasta llegarse a ver  
los huesos y las costillas descarnados;  
habiéndole cortado los cordeles,  
cayó el Señor en el agua  
de su sangre y sin aliento  
y casi sin vida.

Allí en sus llagadas carnes  
le dieron de puntapiés  
y repiten más y más azotes.  
Después de obtenida licencia  
para coronarle Rey de burlas  
en sus hombros llagados  
le ponen un pedazo de manta  
encarnada y llena de basura.  
Con fiestas e irrisiones  
le pusieron la corona  
apretándola reciamente con unos palos  
de modo que entraron  
las agudas espinas y,  
rompiendo las otras, las carnes salen  
por la frente y entrecejas.  
Y dice Santa Brigada:  
que quedó ya la cabeza  
como si le hubieran metido  
en una tina de sangre.

Pusieronle por cetro  
una caña en la mano  
y doblando una rodilla  
delante del Señor  
le decían con vilipendios  
Dios te salve, Rey de los judíos  
y le escupían la cara;  
otros le daban puntillones  
otros se quitaban los zapatos  
y le daban en su divino rostro;  
y otros quitándole la caña  
le daban con ella,  
sobre la corona  
le apretaban más y más  
clavándole las espinas  
y fué tanto el dolor  
que el Señor sintió  
con este martirio  
que empezó a llorar  
y a derramar lágrimas  
no de agua sino de sangre.  
Al mirarlo en el balcón  
vestido de burlesco Rey,  
con las manos atadas  
y goteando sangre  
tan desfigurado que,  
no parecía hombre:

En ves de compadecerse de Jesús  
es por todos tan aborrecido  
y sin poderlo ver dicen:  
que muera, que muera crucificado.  
Por lo cual, Pilatos  
le sentenció a muerte de cruz  
y dándose prisa  
aquella vil canella  
desnudan al Señor, y le ponen  
su propia vestidura,  
le cargan con el madero,  
le llevan por las calles públicas  
llamando la atención con las trompetas  
para oír el clamor  
de los falsos pregones  
que le publican traidor,  
falsario y blasfemo,  
Míralo ye caminar  
con las rodillas temblando  
con una soga a la garganta  
y tirados de ella, un sayón fiero  
los pies lleva descalzos  
Mira, alma mía  
mírale a la cara  
verás lo que te quiere  
míraselo, tu amor ofendido  
lleno de sangre y polvo  
y de asquerosas heridas

Mirad su cuello con la señal  
del áspero y nuevo esparto  
que entrándole en la carne  
mira como cae en la cruz  
mira como se cleven las espinas  
míralo caído y arrestado  
en presencia de su pobrecita Madre  
y que en lugar de darle la mano  
le dan crueles puntillones.  
Medio arrestrando y casi muerto  
llegó al Calvario  
y desnudándolo con rabiosa furia  
sale la carne pegada a la túnica  
y queda el Señor  
desnudo y avergonzado  
en vista de todo el pueblo  
y su Stma cuerpo desollado.  
Oh, alma mía  
mira quién está  
en el monte de los amantes  
el más amante, Divino Jesús  
Mira como recuesta  
sus esnaaldas llagadas  
sobre el madero tosco  
y poniendo un sayón en la mano  
descarnada y martillada  
descarga tan recios golpes  
que hace estremecer

al Creador del universo,  
y atando unos cordeles a la siniestra  
y haciendo hincapié en el costado  
del Señor, tiren, hasta que descansa  
lo mismo hicieron al clavar los pies  
quedando Su Majestad boca abajo  
y entre el pesado madero,  
y la tierra llena de piedras  
huesos y espinas, levanten en alto  
y dejan caer el pie de la cruz  
en el hoyo de un peñesco  
y abriendo las carnes  
corren de nuevo la sangre.  
Míralo bien, una y muchas veces  
alma mía, mírale desnudo  
abiertas sus carnes llegadas  
y destrozado todo su cuerpo  
mira a tu amado, Jesús Nazareno  
hecho un retablo de dolores  
sediento, blasfemado  
y en medio de dos ladrones.  
Vuélvelo a mirar, alma mía  
su rostro bello y hermoso  
denegrido y afeado y,  
con señales de muerte  
Rezarás un Credo y una Salve.

Amén.

RECUERDOS DE LA SAGRADA PASION

Mi Dios y mi Redentor  
en quién espero y confío  
por tu pasión Jesús mío  
abrazarme en vuestro amor  
escucha con atención  
lo que padeció Jesús  
desde el huerto hasta la cruz  
en su sagrada pasión  
lágrima de devoción  
Por tu pasión, Jesús mío  
abrazadme en vuestro amor  
Afligido y angustiado  
y sintiendo en su pasión  
sangre en el huerto ha sudado  
por la pasión  
En la prisión lo arrastraron  
y en sus brazos con cordeles  
echando lazos crueles  
que le rebentaran  
y así preso le llevaron  
como a un malhechor  
por tu pasión  
A la mejilla inocente  
con mano de hierro armada  
dan tan recia bofetada.  
Oh, quién estuviese allí  
dulce amante Jesús mío

al golpe de algún judío  
pusiera el rostro por tí

por tu pasión

Con furia y rabia es llevado  
y lo miraron tan mal  
que de loco lo han tratado  
Barrebés mirando, dicen  
que Jesús es peor

por tu pasión

Desnudo está azotado  
con terrible fiereza  
Oh, que caro le ha costado  
el querer al pecador

por tu pasión

Penetrantes espines  
coronaron su cabeza  
rompen las sienas divinas  
abriéndose así las minas  
del oro de más valor

por tu pasión

en el balcón asomado  
dice Pilatos, y así  
el pueblo ingrato  
dice que muera Jesús, crucificado

por tu pasión

los ojos llenos de lágrimas  
la boca abierta, con hiel y vinagre

los oídos atormentados  
su corazón partido de dolor  
cumplida ya la obra  
de la redención del mundo  
por tu pasión

El sol se oscurece y,  
queda el mundo en tinieblas  
la tierra tiembla y se estremece  
las piedras se dan unas con otras  
al dar Jesús la vida por marte  
muriendo crucificado

por tu pasión  
Oh, Jesús de mi alma  
qué caro os ha costado mi alma  
Jesús de mi vida, si yo os amara  
como muriendo a golpes de amor  
dadme en ésta hora.  
amor para librarte  
de las causas del tormento

por tu pasión  
Oh, Jesús mío  
Señor tened misericordia de mí  
que siempre te hubiera amado  
y que nunca te hubiera ofendido

por tu pasión  
Concededme las llamas de  
vuestro amor y tiempo



y que mura con asistencis  
de vuestra Madre.

Para eternamente amarnos en la Gloria.

por tu pasión

El cuerpo lleva inclinado  
y las mejillas hermosas  
con salivas esquerosas  
se oye el falso pregonero  
que el eco de la trompeta  
estando todos alerta  
dicen que es un embustero  
y que muera el hechicero  
en la cruz por traidor

por tu pasión

Le ven caído a empellones  
con furor fiero e inhumano  
y en vez de darle la mano  
con golpes e irrisiones  
levantan a tu Señor

por tu pasión

Al encuentro le ha salido  
la madre que lo parió  
arrastrado y escupido  
su corazón fué partido de dolor

por tu pasión

Lleno de polvo y sudado  
la Verónica lo ha visto  
viendo el rostro a Cristo

en el lienzo fué estampado  
se lo pagó el cuidado  
porque es muy bien pagador

por tu pasión

El Señor Soberano que,

en su llaga de amor

toda razón humana

y todo género Redentor

por tu pasión

Y haced mi Jesús amado

que mis ojos hechos fuente

lloren lágrimas ardientes

por lo mucho que he pecado

pues tanto os he costado

Por tu pasión Dios mío

abrazadme en vuestro amor.

RELACION MISTICA Y CONTEMPLATIVA.

Querefiere la sagrada Pasión y muerte dolorosa de Cristo  
nuestro amante Redentor.

Bañando está las prisiones	Vésme aquí, estoy azotado
con lágrimas que derrama	de aquellas manos ingratas;
aquél Soberano Señor	vesme aquí, estoy escupido
digno de eterna alabanza	de aquellas bocas malvadas.
con dolores y suspiros,	Aquí estoy como un esclavo ,
así dice estas palabras:	en este balcón me sacan,
Cristiano, ¡cuánto me cuestas	por ver si esta gente hebrea
hombre, y que mal me pagas!	se adolece de mis llagas.
alma, ¿y que quieres de mí?	Antes dicen: Muera, muera,
mira, pues, que vas errada.	¡crucificaló! ¿Que aguardas?
á Barrabas te pedimos	el tenor de la sentencia,
que lo sueltes sin tardanza,	como queda declarada.
Entonces el presidente,	Iba con la cruz a costas
que era el que mas lo escucha	el Redentor de las almas,
mandó que lli le tragesen	fatigado y sin aliento
un ruge que está de guardia,	lleno de mortales ansias.
para lavarse las manos,	y porque llegase vivo
una hacía con agua,	á un Cirineo alquilaban.
entendiendo que con esto	Con el peso de las culpas
su conciencia descargaba	que en esta cruz se cifraban,
de aquella inicua sentencia	falto de valor el cuerno,
que por miedo promulgaba.	las rodillas se le traban,

Y sentandose en su s61io,  
 pronunci6 sentencia clara:  
 "muera Jesus Nazareno,  
 pues todo el com6n lo aclama  
 que Hijo de Dios se hace  
 con enredos y mara6as,  
 siendo un alborotador  
 de rep6blicas y plazas,  
 como lo dir6 el pregon  
 cuando por las calles vaya  
 Ya est6 todo incluido,  
 prev6nganse las escuadras  
 al instante los soldados  
 todos con espada y lanza,  
 p6nganse de punta en blanco,  
 alerta, no se nos vaya.  
 Al arma, al Arma, la gente:  
 y con cruz enarbolada  
 sacan a Jes6s divino  
 con la soga en la garganta,  
 sus ojos hechos dos fuentes,  
 la t6nica ensangrentada,  
 sangrienta barba y cabello;  
 sali6 esta Luz soberana,  
 descalzo de nie y pierna,  
 d6s ladrones por compa6a,

y con la cruz di6 en el suelo,  
 tanto que la boca sacra  
 6 besar lleg6 la tierra,  
 y 6 puntarles lo levantan.  
 Por el rastro de la sangre  
 venia llorando el Alba  
 del mejor sol de justicia.  
 Mar6a Virgen sagrada,  
 pues san Juan la di6 el aviso  
 del modo que le trataban.  
 Entr6 por medio las tropas  
 aquella Paloma blanca,  
 aquella hermosa Azucena  
 aquella luna eclipsada.  
 Encontr6se con su Hijo,  
 y de dolor trasnasada,  
 con el coraz6n le dice:  
 Hijo, 6 como no me hablas?  
 mi Bien, ya no me conoces?  
 mirame, rosa temprana,  
 tu Madre soy, Jes6s mio,  
 v6sme aqu6 desammarada,  
 afligida m6s que todas,  
 sin hallar alivio en nada  
 Y con este resentimiento  
 fu6 siguiendo las pisadas

Seis verdugos van delante,  
 otros seis de retaguardia,  
 también iba un pregonero  
 publicando en voces altas  
 Al salir de la ciudad  
 por la puerta Judiciaria,  
 se le pusieron delante  
 dos hermosas ciudadanas  
 hijas de Jerusalem:  
 y el Señor las consolaba.  
 No llores por Mí, las dijo,  
 sino llorar por la causa  
 vosotras y vuestros hijos  
 que de este modo me tratan,  
 Llegando al sitio en donde  
 se ha de consumir la infamia,  
 unos la cruz le tomaron,  
 y mientras el hoyo cavan,  
 la túnica le desnojan  
 á aquel Cordero sin mancha,  
 y con la fuerza que hicieron,  
 sus heridas renovaban,  
 aumentando sus dolores,  
 porque ya estaban cerradas  
 con el aire, con el frío

del Hijo la tierna madre,  
 sin que nadie lo estorbara,  
 que fue permisión divina  
 que todos la veneráran.  
 en las tres lenguas escritos  
 griega, latina y hebráica:  
 para que fuese notorio  
 á las naciones extrañas.  
 Al pie de la santa cruz  
 nuestra Madre y Reina estaba,  
 y san Juan al otro lado,  
 con las dos primas hermanas,  
 y Maria Magadalena  
 en lágrimas anegadas.  
 Rogó por sus enemigos  
 que fue la primera palabra  
 que el Señor dijo en la cruz:  
 para que tú aprendas, alma,  
 así a rogar por los tuyos  
 por injurias que te hagan.  
 Cristo encomienda á su Madre  
 al discípulo que ama,  
 y á Juan se la da por Madre  
 para que de ella cuidara.  
 Dimas, que es el ladrón bueno

de aquella noche pasada,  
 Lo arrebataron con furia,  
 sobre la cruz, lo arrojaban  
 diciendo: tiéndete bien,  
 esta has de tener por cama,  
 mira que lo has merecido  
 por tus enredos y trazas,  
 aquí se verá quién eres,  
 á ver si ahora te escapas.  
 Mientras que la cruz barrenan de su grande desamparo  
 sufre el Señor tanta iníamí  
 de los malvados sayones,  
 que no puedo enumerarlas,  
 ni á referirlas me atrevo,  
 tu allá puedes contemplarlas.  
 La santa cruz levantaron  
 con gran grito y algazara,  
 y á Jesus calvando en ella,  
 riéndose le mofaban.  
 Sobre la cruz le pusieron  
 el título y por qué causa,  
 espidió una voz muy grave,  
 y entre mil mortales ansias,  
 inclinando la cabeza,  
 espiró. Las peñas altas  
 se hundieron, titubearon  
 y a la mano derecha estaba  
 le pide que de él se acuerde  
 cuando allá a su reino vaya;  
 el Señor se lo concede  
 , le empeña su palabra  
 de llevarlo al paraíso  
 el mismo día en que estaban.  
 Vuelto después á su Padre,  
 con muchísima constancia,  
 tiernamente se quejaba:  
 sed tengo, dijo a los hombres,  
 de que se laven las almas.  
 Trajeron luego una esponja  
 , puesta ya en una caña  
 lleno de hiel y vinagre,  
 á sus labios la aplicaban.  
 Consumatum est, les dijo,  
 ya está la obra acabada.  
 A su amantísimo Padre  
 su espíritu encomendaba;  
 á su Reina suplicaban  
 les concediese licencia,  
 porque la noche llegaba  
 para darle sepultura  
 al Hijo de sus entrañas.

los montes, y su luz clara  
 sol y luna retiraron,  
 quedó el orbe en sombra, paz y s.  
 Para ver si era difunto,  
 un soldado de la guardia  
 se arrimó con su caballo,  
 dándole una cruel lanzada;  
 el costado dejó abierto  
 y de él salió sangre y agua.  
 Pasadas como tres horas  
 que Cristo en la cruz estaba,  
 trataron de sepultarle  
 que se acercaba la Pascua,  
 y José con Nicodemus  
 á Pilatos suplicaban  
 que para enterrar a Cristo  
 licencia les otorgara.  
 concediela el presidente  
 y arrimando las escalas  
 de la cruz lo descendieron,  
 y en una sábana blanca  
 envolvieron al Señor  
 un sudario por mortaja,  
 y en los brazos le pusieron  
 de su Madre soberana.  
 Aquí fueron sus dolores,

El permiso les concede,  
 más del alma se lo arrancan,  
 cuando del casto regazo  
 con veneración le sacan.  
 Tomándole pues en brazos,  
 hacia el sepulcro caminan  
 que estaba á corta distancia,  
 y en un monumento nuevo  
 entallado en piedra blanca,  
 que le dispuso José  
 para que Dios lo ocupara,  
 depositaron el cuerpo  
 del Redentor de las almas.  
 Cerrado con una losa  
 que le servía de guardia,  
 fué esto el mayor desconsuelo  
 para la Virgen Sagrada.  
 Se finalizó el entierro,  
 y á Jerusalem marchaban;  
 la gran Reina con san Juan  
 a llorar se fue a su casa  
 su dolor y sentimiento,  
 y en soledad tan amarga  
 hasta el domingo se estuvo  
 cuando muy de madrugada  
 resucitado y glorioso

los suspiros y las ánsias:  
no hay lengua que lo explique  
ni aun los serafines bastan  
que viendo á esta gran Señora  
de tanto dolor traspasada,  
enmudecen con la pena,  
sin poder decir palabra.  
Aquellos santos varones

resucitado y glorioso  
su Hijo fué á visitarla.  
Tengamos en la memoria  
la Pasión de Cristo amarga,  
y las penas de María,  
pidiendole con constancia  
que á la hora de la muerte  
nos defienda nuestras almas.



## II.- CIENCIAS

### A. Matemáticas.

#### 1. Sistemas para medir.

Podemos destacar algunos sistemas de medida mas característicos. Como medida de superficie se -- emplea la tabulla compuesta por 40 varas de lado o 1.600 varas cuadradas que corresponden a 11 áreas y 18 centiareas, es decir 1.118 m<sup>2</sup>

En la almodroba, se utiliza la cana, compuesta de 2 palmos que corresponde aproximadamente a 45-50 cm.

#### 3. Sistemas para contar.

Dentro del ámbito comercial local, los tendedores para contar las cantidades que los vecinos van adeudándole, hacen unas anotaciones graficas que se traducen en las cantidades que se van acumulando.

Los signos empleados son:

■	equivalente a	5 ptes
0	"	1 "
C	"	0'50 cts.
X	"	0'25 "
I	"	0'05 "

### B. Herbolario aplicado a la medicina.

Dentro de la cobertura vegetal que cubre la isla -- existen algunas variedades de plantas que han sido

incorporadas a la farmacopea popular de la isla y empleadas en diversos usos.

Son normalmente las mujeres, las mas expertas en reconocer y emplear este herbolario popular.

Hemos confeccionado el siguiente cuadro de plantas medicinales, en base a la información directa que nos han proporcionado los taberquinos.



PLANTAS

MEDICINALES

NOMBRE CIENTIFICO	NOMBRE VULGAR(Cast-Val)	FLORECIMIENTO	DONDE SE CRIA	VIRTUDES	U S O	COMPOSICION
CONVOLVULUS ARVENSIS L.	Correhuela - Idem.	Desde Mayo hasta Otoño.	Bordes del campo.	Purgante.	Tisana con hojas frescas.	Tiene un glucósido resinoso en el rizoma.
CRITHMUM MARITIMUM L.	Hinojo marino - Fenoll mari.	Entrado el verano madura en otoño.	Rocas y pedregales cerca del mar.	Antiescorbútica. Diuréticas.	Se comen en adobo.	Contiene vitamina C.
HYOSCYAMUS ALBUS L.	Beloño blanco - Idem.	Desde Marzo.	Al pie de muros, escombros, cornalizas.	Combatir dolor de muelas.	Cataplasma.	Contiene hiosciamina.
AVENA STERILIS.	Avena silvestre - Idem.	Fin primavera-comienzo verano.	Zona de cultivo.	Alimenticias.	Alimento en ferros.	Almidón 10%.
ASPHEDELUS PISTULOSUS.	Gamón - Idem.	Primavera.	Cualquier zona.	Emoliente.	Calmar dolor.	
ALYSSUM MARITIMUM.	Martuero - Herba marítimo.	Casi todo el año.	Taludes pedregosos.	Diurética.	Tisana.	
CENTAUREA ASPERA L.	Centaurea - Raspallera.	Primavera.	En ribazos.	Hipoglucemiante.	Infusión y cocimiento.	
DELLIS FRENZIS L.	Maya - Margarita.	Primavera.	En lugares húmedos.	Depurativa.	Se come en ensalada.	
ECHEIN VULGARIS L.	Viborera - Idem.	Desde Abril hasta el verano.	Orillas de los caminos ribazos.	Sudorífica-diurética. Contra picadura.	Flores-hojas. Cataplasma.	Contiene equina-alcaloide.



EUPHORBIA LATHURUS L.	Pantago - Verba del frere.	Primavera-verano.	Cerca de caserios	Purgante-vomitivo.	Tisana.	
ARISTIDA ASTATA D.	Amuello - Idem.	Verano.	Cualquier zona.	Laxante ligero y diurético.	Hojas hervidas.	
ARTEMISA CAHENSIS	Ajenjo - Artemisa.	Otoño.	Cerca del litoral.	Vermífuga.	Cocimientos a pequeñas dosis	
SCOTUS TINTERIUS L.	Cerraja - Llixons.	Todo el año.	Ribazos.	Dolor de estómago.	Hojas cocidas.	
ASPARAGUS ALBUS L.	Espárrago - Idem.	Primavera.	Zonas algo arenosas.	Diurético.	Comidos.	
MATRICARIA CHAMOMILLA L.	Manzanilla - Mansanilla	Primavera-verano.	Zonas incultas.	Antiespasmódica.Sedante-carminativa.	Infusión.	
MALVA INFLORA	Malva - Idem.	Primavera-verano.	Vera de caminos.	Emolientes.Tos.	Hervidas. Cataplasma. Tisana.	Tiene abundante mucilago.
LIPIA THERYLLA.	Hierba Luisa-Marialluisa	Verano.	Bordes de campos	Tónica,anti-espasmódica.	Cocida.	
CALNDULA ARFENSIS	Taravilla - Caléndula/Mercadilla	Primavera	Ribazos-lugares incultos.	Regulariza menstruación	Cocida.	
CHUMBERA VULGARIS	Chumbera - Idem.	Verano	El campo.	Astringente.	Comida.	



#### IV. RELIGION CATOLICA

##### A. Manifestaciones autenticas.

##### 4. Festividades.

La religiosidad del pueblo taberquino, quiza donde ha quedado plasmada de una forma concreta, aunque algo -- estereotipada es en sus celebraciones religiosas. Es un elemento psicológico importante en el comportamiento de la comunidad la creencia en una fuerza superior, en una esperanza que surja, cuando en la lucha diaria con el mar surge la tempestad, el accidente y solo la fuerza de una oración puede ayudar a salvar la situación. Por ello los pescadores taberquinos, han despositado su fe y su esperanza en la religión y aunque sus obligaciones diarias no les permiten mantener una practica fervorosa, las festividades religiosas y de los respectivos patronos, son los momentos mas concretos, para demostrar publicamente la adhesión firme en sus creencias.

##### C. Semana Santa.

La Semana Santa es sin duda alguna, el momento del año que los taberquinos viven con mas intensidad y fervor.

Vamos a distinguir los distintos momentos más importantes de esta celebración.

##### Domingo de Ramos.

Después de la bendición de palmas y ramos de olivo, en la casa, las mujeres del pueblo al atardecer de este día y de los tres siguientes recorren las calles del pueblo cantando el romance de la Pasión (ver A-I-B-2-a) y



deteniéndose en la esquina mas próxima al ir recobando cada estrofa. El recorrido comienza por los alrededores de la plaza mayor, termina en el mismo sitio.

Con esta practica se da aviso y recordatorio a los vecinos del comienzo de la semana de recogimiento y austeridad.

#### Jueves Santo.

A primera hora de la tarde, en la iglesia se empieza a preparar el "monumento" es decir un altar lateral que se adorna profusamente con floreros, velas y cirios aportados por distintos devotos. En lo alto de este altar, se situa una custodia con una sagrada forma que permanecerá en exposición permanente hasta el domingo de Resurrección.

A las ocho de la tarde, sale la procesión del Nazareno y la Dolorosa, cada una de ellas portada en andas. La primera por los hombres, la segunda por las mujeres.

Salen primero el Nazareno, despues la Dolorosa, mientras los hombres toman dirección a la plaza, comenzando a bordearla por su lado derecho, las mujeres toman una calle lateral por el lado izquierdo y tomando la primera bocacalle a la derecha van a parar a la plaza mayor, en el momento en que el Nazareno llega a la altura de la confluencia con esta calle, efectuandose el "encuentro" de las dos -- imagenes. La Dolorosa toma ahora la cabeza de la procesión, tornando nuevamente al templo parroquial.

El momento preparado por la tarde, se abre despues de la procesión. Permanentemente quedará expuesto y así durante

las horas tanto diurnas como nocturnas se sucedieron las visitas, bien en grupo, bien a título individual, para rezar en silencio o recitar en voz alta, cuando hay entorno al monumento un pequeño grupo de devotos, alguno de los romances de la Pasión y Muerte de Jesús, transcritos en otro apartado (ver A-I-D-3-a).

#### Viernes Santo.

A las tres de la tarde, se efectuaba el via-crucis, a la plaza mayor (ver Via-Crucis (I) en A-I-D-3-a) pero esta costumbre desapareció tras la guerra civil de 1936.

En su lugar ha quedado la celebración del Via-Crucis (II) en A-I-D-3-a) en el interior del templo. De esta -- forma lee la estación, <sup>una mujer</sup> siendo contestada por los fieles que acuden a esta celebración. Lógicamente la lectura de cada parlamento tiene lugar delante de los pequeños cuadros que adosados a lo largo de los muros laterales y en número romano, recuerdan los 14 estaciones de la Pasión.

Por la tarde, a la misma hora que el día anterior tiene lugar la celebración de la procesión de la imagen de Jesús muerto, y la Dolorosa. Esta vez las ondas son portadas indistintamente por hombres y mujeres. El lugar de la procesión es igualmente la plaza mayor. Existía la costumbre, hoy desaparecida, de recitar desde algunos de los balcones que daban a la plaza, el romance de las siete palabras.

( ver A-I-D-3-a ).

Tras haber recorrido la plaza se regresa nuevamente

al templo, continuando la reposición del monumento durante esa noche.

#### Domingo de Resurrección.

Desde tempranas horas, las campanas dan aviso de la pronta celebración de la procesión de Resurrección, que tiene lugar a las ocho de la mañana.

La procesión consta de dos elementos. Uno es el sacerdote, que revestido con la capa pluvial, porta el relicario que ha servido de monumento durante la semana, su salida de la iglesia se hace bajo palio y se dirige a la plaza mayor que la rodea por su lado derecho.

La otra parte de la procesión esta formada por la imagen de la Dolorosa que es transportada en andas y con el velo cubriendole la cara, por cuatro jóvenes tabarquinos que entran en quinta ese año y que se visten con un traje de marinero para transportar la imagen.

Esta segunda comitiva, se dirige también a la plaza mayor, por el lado izquierdo. En el medio tiene lugar el encuentro de las dos comitivas. Avistadas la imagen con el sacerdote, los marineros portadores de la Dolorosa se hacen una flexión de piernas para que la imagen se incline y salude a la custodia. Este momento, es aprovechado por una de las mujeres asistentes, para echar hacia atras el velo a la imagen, Otra de las mujeres que lleva con ella un pequeño saquito, comienza a arrojar sobre el palio y los asistentes diminutos papelillos. En este momento se hacen -- explotar varios cohetes y es cuando los portadores vuelven



recuperar su posición original.

Este acto se conoce por "el encuentro". A continuación, vuelven las imágenes a la iglesia, dándose por concluido el acto religioso.

Durante la semana de Pascua, es costumbre ir a comer "la mona" (ver E-II-A-2-a), pequeño bollo que se consume en una pequeña merienda, que se celebra en la zona de "el campo" como conmemoración de la pascua de resurrección.

#### d. Navidad

Unicamente apuntaremos que esa costumbre, tras la misa del gallo entonar algunos villancicos como el recogido en A-I-B-2-a y algun otro del, que se ha perdido su melodía (ver A-I-D-3-a-).

Por lo demás, la celebración de la Navidad y se hace con una cena en familia y de asistencia a la misa del -- Gallo, sin que haya ningun acto especial, digno de mención.

#### e. Fiestas patronales

Insistimos una vez mas que la religiosidad popular ha impregnado notablemente el mundo de las creencias del hombre tabarquino, formando parte integrante de su vida social y como es lógico de sus celebraciones y festividades.

Desde su asentamiento en la isla, San Pedro y San -- Pablo y la Inmaculada son los patronos, a los que se les profesa una especial veneración. En estas fechas los tabarquinos emigrados procuran desplazarse a la isla y celebrar, en compañía de sus parientes y vecinos, estas fiestas, sencillas pero entrañables.

Festividad de la Virgen del Rosario. Se celebra el -- primer domingo de mayo y es una de las fiestas que en la actualidad, ha caído en el olvido.

Se traía de Alicante un dulzainero (dolsainero) y un tamborilero (tabaletero) que comenzaban la fiesta, con un pasacalles por todo el pueblo, invitando a participar en la alegría y bullicio general.

Después de asistir a una solemne misa, a las doce de la mañana, a la que acudía el pueblo entero, con el alcalde y su vara de mando a la cabeza.

Terminado el acto religioso, comenzaban en la plaza mayor los juegos y celebraciones que daban el carácter más alegre y festivo a este día.

En la plaza mayor se colgaban vivos unos conejos, a los que se les tiraba piedras, concediéndole un ejemplar al afortunado tirador que acertaba el blanco. Otro de los festejos organizados era el de caneras, sobre todo destinado a la gente joven y chiquillería del pueblo.

Por la tarde y en la misma plaza, al toque de dulzaina y tamboril se bailaba hasta el anochecer, dando por concluida la fiesta.

Las mujeres más devotas, durante la octava anterior a la fiesta rezaban el rosario por las calles, uniéndose al grupo quien quisiese participar en esta piadosa costumbre.

Festividad de San Pedro y San Pablo. El día 24, o víspera de una de las fiestas grandes, los mayordomos de la cofradía

de San Pedro, integrada por aquellos personas que libremente se adscriben a ella, recorren las diversas casas - del pueblo, solicitando dinero o especie para sufragar los gastos de la fiesta.

El día 29, desde temprana hora, los músicos, contratados a tal efecto, recorren las calles despertando y convocando a la fiesta grande a todos los vecinos.

A las once, las campanas convocan a la celebración de la santa misa que tiene lugar, media hora después. Durante la misa se entonan los gozos a San Pedro, la aurora y la selve del rosario (ver A-I-B-2-a) y al concluir el acto se sacan a procesion las imagenes de San Pedro y San Pablo, que habrán sido montadas sobre unas andas por los mayordomos de la cofradia. Hemos de añadir que la cofradia solo esta adscrita a la invocación de San Pedro, aunque la festividad añade a San Pablo, quizá sea logico, si consideramos el oficio de San Pedro y la dedicación de los isleños a las faenas pesqueras.

Los mayordomos de la cofradia, en número de cuatro son los encargados de llevar la imagen de San Pedro, que es la primera en abandonar el recinto sagrado. La imagen de San Pablo, es llevada por aquellas personas que voluntariamente desean hacerlo y sigue a la imagen del santo pescador. Detrás todos los fieles que han asistido al oficio religioso y aquellas que se unen a la procesión, siguen respetuosamente el lento andar de las dos imagenes, que recorren las calles del pueblo, parando de trecho en trecho,

para conceder un descanso a los portadores de los andas.

Después de este recorrido que se produce con el mayor recogimiento, respeto y devoción por cuantos participan en la procesión, se regresa de nuevo a la iglesia, -- donde se entonan nuevamente los gozos a San Pedro, con lo que se puede dar con concluida la parte religiosa de la festividad.

Una vaquilla treída de la capital, se suelta en estos momentos en la plaza, causando el espanto de algunos, el revolcón de los intrepidos y el regocijo general durante un buen rato. Cuando esta distracción decae, algún torero aficionado de la localidad o venido de fuera a presenciar el festejo, estoquean al animal y acaban con él. La carne se vende normalmente a Alicante y el importe se emplea en sufragar la fiesta.

Por la tarde, en la plaza grande, la orquesta que -- abrió con música, el día, toca durante toda la tarde y hasta bien entrada la noche para deleite y diversión de los tabarquinos y de los que, como comentamos mas arriba, se acercan ese día a visitar a sus familiares mas cercanos. A grandes rasgos este es el desarrollo de la fiesta.

Festividad de la Virgen del Carmen. Lógicamente a ella -- están adscritas los pescadores tabarquinos por estar considerada esta advocación mariana como patrona y protectora de los hombres de la mar.

La celebración consiste básicamente en sacar la imagen de la Virgen, existente en la iglesia y depositarla-

en una de las barcas de pesca, que se ha adornado con guirnaldas y flores, esta embarcación dará la vuelta a la isla, escoltada por el resto de las embarcaciones, que al pasar por las cercanías de la iglesia, harán sonar estrepitosamente sus sirenas y al pasar por el sector del cementerio, se arrojan algunos manojos de flores en conmemoración de los pescadores desaparecidos en alta mar.

Por la tarde, en la iglesia se celebra una misa y un responso por las almas de todos los pescadores muertos y especialmente y especialmente por los que murieron a causa de accidentes marinos.

Festividad de la Inmaculada. La segunda fiesta grande del año es la de la copatrona tabarquina, la Inmaculada, aceptada como tal por ser en un día como ese, cuando la población tabarquina quedó asentada definitivamente en la isla.

Al igual que por San Pedro y San Pablo, a las once y media se oficia la misa, en la que se entonan con toda devoción los gozos a la Inmaculada (ver A-I-B-2-a). Tras el acto religioso, tiene lugar la procesión por todo el pueblo, transportando esta vez la imagen en andas, las mujeres del pueblo, quienes suelen ir entonando a lo largo de su recorrido los citados Gozos a la Inmaculada, la aurora o algún canto de contenido similar, al que se suelen unir los acompañantes a la procesión.

Este día se emplea en que aquellas personas que estén regañadas o encontradas hagan las paces y olviden sus --

diferencias. Igualmente las diferencias familiares y problemas domesticos tratan de llegar a una buena avenencia. Aquellos que tienen deudas y cuentas pendientes, las liquidan. Es por lo tanto un día destinado a la reconciliación y a la buena armonía, pues en opinión de los tabarquinos, la influencia ejercida por la patrona ayudara a dispepar estas diferencias y corregira estos desequilibrios sociales, velando por la comunidad tabarquina.

### 3.- SOCIOLOGIA

#### I. Nacimiento

##### A. Concepcion

a. Creencias y supersticiones relativas a los medios de conseguir la fecundidad.

Los tabarquinos son casi por completo despreocupados en asuntos de esta naturaleza. Eso, dicen "depende de la voluntad de Dios". Una de las ideas más comunes es la de pensar que "el descanso y el bien comer es uno de los mejores medios de conseguir la fecundidad", apleando como testimonio de su aseveración el hecho de que en los años de temporales y mala mar, en los que se ven obligados a permanecer en casa, por imposibilidad de salir a pescar, comiendo bien y descansando mejor, son aquellos en los que mayor número de nacimientos se registran.

Algunos creen, que para asegurar la concepción y como consecuencia la fecundidad, se precisa que en el acto de

las relaciones sexuales, el momento del goce sea coetaneo en ambos conyuges, por lo cual se deriva que si entre los conyuges no existe todo el querer, estimación e ilusión -- necesaria, no es posible conseguir la fecundación.

b. Practicas más usuales con este objeto.

Para que la infecunda se haga embarazada, se le aplica una bizza, es decir un emplastro confortativo compuesto de estopa, aguardiente y mostaza envuelto en un pedazo de lienzo, aplicado a la región lumbar, guardando continencia durante cuarenta días.

Existía en Santa Pola, una mujer que explotaba la -- credulidad de las mujeres empleando este sistema.

En algunos casos, practicaban el coito durante los -- ocho días que preceden al periodo menstrual y también durante los ocho días siguientes.

B. Gestación

a. Si existe alguna costumbre durante el periodo de gestación y en que consiste.

1. Ofrendas religiosas.

En algunas familias, en los que predomina el fatalismo rezan al santo de su devoción, encienden velas, practican los siete domingos de San Jose, etc, todo ello para que la embarazada tenga feliz embarazo y mejor alumbramiento. - Existe una ofrenda religiosa que es comun y obligada a -- todas las mujeres tabarquines y es el ofrecimiento que -- hacen a la Virgen de los Dolores de mandar celebrar una -- misa en acción de gracias, el día de su primera salida.

No existe costumbre alguna durante el periodo de --  
gestación, siguiendo la mujer ocupada en sus trabajos or-  
dinarios. Las mismas tejedoras siguen tejiendo hasta una  
época bastante adelantada de embarazo. Existe sin embargo  
una preocupación cual es, que "no se debe ovillar sin ha-  
cer canillas durante el embarazo, porque sino hay peligro  
de que el cordón umbilical se le enrede a la criatura por  
el cuello y le ahogue".

## 2. Practicas familiares.

La embarazada durante la gestación tiene la costumbre  
de abstenerse de comer alimentos grasientos y especialmente  
el tocino, porque sino la criatura nace cubierta de una -  
capa grasienta, costando mucho trabajo despegarla.

Vemos claramente como en estos dos últimos apartados,  
los efectos de la llamada magia simpática, ejercen una --  
notable influencia. Cualquier utilización de ovillos o con-  
sumo de alimentos grasos va a desencadenar por simpatía que  
el cordón umbilical se enrede o que el niño nazca con una  
espesa capa de grasa.

a. Antojos de embarazada: creencias referentes a su  
satisfacción y a como puede influir en el que nazca.

Se habla con frecuencia de deseos o antojos (desig)  
de embarazada. Son tan comunes y frecuentes, que para al-  
gunas gentes vienen a constituir una señal inequívoca. Este  
deseo hay que satisfacerlo, dicen, porque "sino se puede  
echar a perder la cosa" o en el cuerpo o nacer con la --  
lengua fuera.



Si el deseo de una embarazada, es el de comer pescado, por ejemplo y no lo satisface, hay peligro de que la criatura nazca cubierta de escama o con la forma del pescado, o con solo una pierna o esenejandose al animal -- cuya carne no deseó.

Existe otra creencia concreta, si una persona no le concede a la embarazada el antojo, la amenaza con tirarle "un mussol" (orgueto). Lo mismo sucede si a la embarazada le causa mala impresión una persona. Así que cuando a una persona le sale un arzuelo se le dice: "eso es que una embarazada te tiene aborrecido y te ha tirado se mussol".

b. Vaticinios respecto al sexo se hacen; creencias acerca de la influencia del año, mes, día, hora y fase de la luna en que ocurra el nacimiento.

Si la embarazada al subir una escalera adelanta el pie derecho, parirá un niño y si adelanta el izquierdo = niña.

Si el vientre es alto se juzga que será varón y -- hembra si el vientre está bajo y aplastado, y, la madre -- se encuentra pesada y fatigosa.

Quando el parto es lento, se oye decir: "por lo perezoso, niña será, porque si fuera niño, ya hubiera salido, pues las chicas son mas perezosas y dormilonas "

Guiandose por las fases de la luna, si el 1º parto es en luna creciente, en, el segundo parto, seguro será varón y si es menguante, hembra.

Se asegura igualmente que los nacidos a Jueves Santo

o Nochebuena, tienen la virtud de los solubulores, para sanar las mordeduras con solo chupar, soplar o mojar con saliva las heridas, Igualmente se piensa que los nacidos en Jueves Santo han de ser afortunados.

c. Alumbromiento.

a. Si la asistencia se hace por personas profesionales y en este caso, sexo de los mismos.

Es costumbre realizar la ayuda asistencia por mujeres aficionadas sin titulo profesional. Ya muy modernamente se ha introducido la costumbre de llevar a la embarazada a algun hospital o centro sanitario para ser atendida por personal médico.

b. Costumbres y practicas dignas de notarse que impliquen alguna creencia y superstición.

1. Presencia de imagenes. Peliquias, Luces,

En la mayoria de las casas se pone durante todo el tiempo del parto, bien en la misma habitación de la parturiente o bien en una inmediata, un cuadro entre dos velones o cirios con estampa de San Pedro y San Pablo o de la Inmaculada (pastores del pueblo).

Tambien encienden luces en la iglesia: dos cirios ante alguna de las citadas imagenes.

Para conseguir que se verifique pronto el alumbromiento, hacen escribir a la paciente, si sabe, o a otra persona el nombre de San Remon en un pedazo de papel y se le administra hecho una bolita a la parturiente y dicen que al momento de tragarlo, se verifica el alumbromiento.

2. Objetos en los que se suponga alguna virtud, cuales son y empleo de los mismos.

Las reliquias puestas en contacto con la parturienta teniendo que quedarse cuando asiste el médico, pues existe la superstición de su incompatibilidad.

c. Veticinios respecto del recién nacido en atención a las circunstancias que hayan concurrido en el nacimiento.

El que llora en el cáustro materno tiene virtud para curar el dolor del vientre.

Los niños que nacen desde las diez del Jueves hasta la misma hora del Viernes Santo se llaman saludadores y tienen la virtud de curar las heridas producidas por los perros rabiosos, lamiéndolas. Y se pueden guardar en el pecho culebras y lagartos viven sin que les hiera.

Cuando el feto nace envuelto en una membrana que llaman "camiseta" conservan esta y lo consideran como signo de que el nacido será muy afortunado, diciéndose corrientemente de los individuos a quienes todo les sale bien "que ha nacido con camiseta".

d. Supersticiones respecto del mal de ojo, quienes pueden hacerlo y sus consecuencias. Protección contra esta y otros maleficios.

Algunas embarazadas tienen la propiedad de "tomar de ojo" a los niños, siendo uno de los efectos al salir a los niños orgullosos en los parpados. La criatura hermosa a quien tome de ojo cualquier persona, se muere.

Para evitarlo es creencia que como remedio infalible

se debe coser en la gorrita de la criatura o ceñirle a la muñeca un pedazo de pañete grana.

Se piensa también que quien puede "tomar de ojo" a un niño suelen ser mujeres sin familia y con vivos deseos de tener sucesión. Las consecuencias para el niño son fatales. De día en día va perdiendo carnes hasta morir nomificado. Para protegerles le colocan colgados de la cintura o en medio de los pañales los evangelios en forma de escapulario.

Es superstición generalizada que los que tienen, en lugar de niñas de los ojos, una figura en forma de sapo, pueden "tomar de ojo", a los que por su constitución reúnen la condición de hermosura. Para preservarlo de esto, los padres colocan en el cuello a los niños, una bolita que contiene los Evangelios en latín.

e. Tratamiento posterior de la parida. Régimen, alimentación, cuarentena, purificación.

Existe entre alguna gente, la creencia de que la criatura que tiene la fortuna de nacer en Nochebuena o en Jueves Santo o el día de la Encarnación, nace con una cruz en el paladar o debajo de la lengua, le da la virtud de curar ciertos males o de ser "saludador", curando la mordedura del perro rabioso con solo hacerle una cruz sobre la herida. También tiene la propiedad de descubrir los sitios donde se puede alumbraer agua (zanori). Si la criatura nace con camiseta, adquiere la propiedad de resistir la fuerza de las balas, Si es niño, de escapulario, como preservativo.

Terminado el parto, es costumbre acostar a la parturienta vestida y calzada para evitar los dolores de vientre (enturtos) y darle con el mismo objeto, el primer caldo de gallina blanca. Despues se le abriga, envolviendose en trapos los organos genitales, limitandose la limpieza a la parte externa, con agua de malvas.

La dieta en general suministrada es a base de caldo de gallinas y chocolate con toña (especie de bizcocho). Absteniendose de tomar fruta y alimentos de dificil digestión.

Por regla general, entre las ocho y quince dias sale la madre a la misa de purificacion, llevando la criatura en brazos, la comadrona que asistio al parto.

Otro cuidado que se tiene con la parida es el de recoger la placenta y enterrarla en un sitio "bien humedo y que esté serquita". Generalmente la entierran debajo de la cantera, regandola todos los dias, durante todo el tiempo que permanezca la parida en cama. Hacen esto para evitar que "entre la sed a la mujer que acaba de parir".

Lo primero que disponen es la ollita y al efecto mantienen una gallina. Corre entre las mujeres una conseja que dice " dos patitas han salido, dos patitas han de entrar" como si quisieran llenar el vacio que la criatura ha dejado en el vientre de la madre. En la mayoria de los casos esa gallina es blanca, para que cumpla al mismo tiempo la indicación de calmar los dolores de vientre. Hecho esto, empiezan a alimentar a la parida.

Se la acuesta en la cama (pues casi todas paren entre

dos sillas), no cambiendoles las ropas por sucias que - estén hasta no haber transcurridos tres días, porque "si no hay peligro de que la mujer receiga".

f. El padre durante este periodo

1. Justificación de la personalidad, si existe la covoda o costumbre de permanecer el padre durante cierto tiempo en el mismo lecho que ocupan la madre y el niño. - Otras practicas analogas, como la presentación pública del recién nacido por el padre.

El padre, permanecere generalmente el lado de su mujer, prestandole toda clase de auxilios.

2. Costumbres dignas de mencion.

Es costumbre que el padre de aviso a los amigos y parientes dentro de las 24 horas de nacimiento.

Despues del alumbramiento se pasa recado a los parientes, amigos y allegados dandoles noticia del suceso con la formula de que tiene un servidor (o servidora) más a quien mender. Merced a este recado, pasan a visitar a la parida dandole la enhorabuena.

d. Bautizo.

a. Padrinazgo: que regla se sigue para la designación de padrino y de madrina. Costumbres de estos con relación a los padres y al recién nacido, según el sexo. (- idem con relación a los invitados etc.)

Es costumbre general que la madrina del bautizo de la madre, lo sea tambien del casamiento, con la condición previa de ser de pila al primer hijo. Esta manera de proceder

en el padriazgo, tiene por fundamento la creencia supersticiosa de que procediendo así, "se saca un alma del purgatorio". Si no existiera la madrina del matrimonio, se designan como padrinos, en el primer parto, a los abuelos paternos y materno. En los partos sucesivos se nombra padrinos a las personas de amistad y de confianza de la casa o a los parientes.

Existe la preocupación de que a la mujer embarazada no se le debe nombrar madrina, "porque es seguro que o morirá ella o el fruto de sus entrañas".

Se cree que saca nima del purgatorio, quien apadrina a una persona al nacer, al casarse y despues al primero de sus hijos.

Quedan obligados los padrinos a regalar la primera bata que reemplaza a las mantillas si es niño y los primeros pendientes si es niña. Además tienen la obligación de dar al fillo (ahijado) el aguinaldo por Navidad y la mona por Pascua de Resurreccion,

#### b. Ceremonias del bautizo.

##### a. Acompañamiento.

No hay ningún tipo de protocolo especial, los familiares y amigos acompañan a los padrinos y padres desde su domicilio hasta la iglesia donde es bautizado el recién nacido.

#### 2. Traje del recién nacido, adornos, amuletos, etc.

El traje con que se lleva al bautizado consiste en un jubon blanco ajustado al cuello y suelto por el resto del

cuerpo, cubriéndolo totalmente. No suele emplearse ningún adorno ni amuleto.

3. Nombres, costumbres de poner uno o varios; regla que se sigue para ponerlos y a quien pertenece la iniciativa: -- nombres preferidos en la localidad o en la comarca.

El nombre que ponen al primer varón es el del abuelo paterno, al segundo el del materno, al tercero el del padre y después siguen por orden de edad y alternando los nombres de los hermanos y los tíos del padre y de la madre. -- Respecto a las hembras, las abuelas, madres, hermanas y tías en la propia forma y como excepción se ponen el nombre del padrino o del Santo del día. De todas formas este sistema no es excesivamente riguroso y puede alterarse la mecánica de los nombres.

4. Si existe alguna práctica religiosa que sea peculiar a la localidad.

No hay nada especial, que merezca la pena destacarse.

#### b. La ceremonia familiar.

##### 1. Invitaciones.

No se hacen, por regla general, mas invitaciones que a la familia mas próxima y a los amigos.

##### 2. Regalos.

No hay costumbre de hacer regalo alguno, si -- exceptuamos lo comentados en D.a.

##### 3. Bateo y convite.

Por regla general no hay convite y los padrinos arrojan por las calles, al regreso de la iglesia y desde los



balcones de la casa, dinero, dulces, cacahutes o garbanzos tostados, según la posición social. Estos productos, los arrojan, a los niños que siguen el cortejo, que si no ven cumplidos sus deseos, comienzan a gritar y a tratar de impedir que los padres y acompañantes penetren en su domicilio.

#### 4. Otras circunstancias dignas de notarse.

Ninguna en particular

#### E. Hijos ilegítimos.

a. Diferencias que existen con relación a las costumbres anteriormente descritas entre los hijos legítimos y los ilegítimos

La diferencia es únicamente de cara al bautizo, que se procura hacer lo mas oculto posible. No hay más que un solo padrino. Se rehuye en estos casos el padrinzgo. Falta por completo la ceremonia familiar,

b. Consideracion y suerte de los hijos ilegítimos.

Normalmente no suele darse publicidad a los hijos ilegítimos, pero el trato y educación que se les da, se procura que sea lo mas semejante al resto de los hijos y hermanos.

c. Formas de reconocimiento y si es frecuente este hecho.

Normalmente no se ha producido el reconocimiento oficial de los hijos ilegítimos. Extra-oficialmente el padre reconocia la paternidad pero sin que esto le produjese ninguna vinculación de tipo religioso o legal, únicamente -- efectivo.

## II. MATRIMONIO

### A. Noviazgo.

a. Asociaciones y agrupaciones de solteros, su objeto. Si existe en ellas el cargo de rey de los mozos y otro analogo y en este caso, como se elige y el tiempo de duración. Asociaciones y agrupaciones de solteros; su objeto

Normalmente los solteros solian reunirse al terminar sus labores diarias, mas para pasar el rato y entretenerse que con cualquier otra finalidad determinada. En algun momento determinado estos grupos de solteros cortejaban a las mozas casaderas, pero mas con la intención de buscar una disculpa con el fin de organizar jarana que con la idea concreta de buscar pareja.

b. Creencias y supersticiones respecto de los medios de encontrar novio.

#### 1. Ofertas y otras practicas religiosas.

Con el fin de conseguir un marido las mozas acudian a los favores espirituales de San Antonio de Padua y San Nicolas de Bari, a los que hacian una novena, creidas que al finalizar la recibirian la declaración amorosa de un joven.

#### 2. Practicas profanas.

Existe la creencia de que si a las doce en punto de la noche de San Juan, se rompe un huevo y se le echa dentro de un vaso de cristal con agua, la moza vera la imagen allegorica del oficio que tendrá su futuro marido.

Igualmente es creencia general en la noche de San Juan, el echar tres almendras, una sin quitar la envoltura

protectora , otra con la cascara y otra pelada debajo de la cama. Si es la almendra pelada, su futuro marido, sera pobre, si es la de la cascara no será ni rico ni pobre y si es la entera, será rico.

3. Medios para captarse la voluntad de determinados hombres o mujer, o para desprenderse de ellos (sortilegios).

Si un hombre podia coger una serpiente viva y sin matarla, le hacia pasar un hilo de seda, enhebrado en una aguja, por la cabeza, de ojo a ojo y despues con aquel mismo hilo, cosia unos puntos en las ropas de una moza, desde aquel momento iria detras de él, locamente enamorado.

Por su parte la mujer enamorada que queria atraerse la voluntad de un hombre, procuraba hacerle beber un vaso de agua, en el que previamente la citada mujer hubiese soplado cinco veces este agua, deseando con toda vehemencia que la persona que bebiese dicho agua quedase locamente enamorada de ella.

4. Si existe la llamada feria de novias o cualquier otra costumbre analogas.

Con respecto a esta pregunta del cuestionario no existe ningun tipo de costumbre o manifestación que tenga relación con lo que se plantea.

c. Consideración de la virginidad, si la perdida de la misma constituye gran dificultad para casarse.

La virginidad femenina como elemento basico en la relación amorosa, La familia de la novia es la responsable

y encargada de que su hija llegue virgen al matrimonio, procurando por lo tanto evitar la mas minima duda o sospecha que ponga en entredicho el buen nombre de la familia. Por ello los novios, disponian de poca libertad de movimientos, queriendo evitar cualquier posible situación, que trasgrediera esta norma social.

Aquellos mozos que así lo hicieran, debenan ocultarlo a los ojos familiares y si por cualquier circunstancia esto se supiese, eran obligados a contraer matrimonio, aun sin existir la posibilidad de un embarazo.

d. Si son frecuentes los enlaces entre parientes.

Debido a la fuerte endogamia existente, los enlaces entre parientes han sido frecuentes, siendo el nivel de parentesco tan cercano, como en el caso de primos hermanos, e incluso a pesar de las dispensas religiosas, han existido numerosos casos, en los que ni siquiera se ha podido celebrar el matrimonio, por existir una consanguinidad demasiado próxima.

e. Si hay épocas en que sea mas frecuente que en otras el nacimiento de relaciones y cuales son aquellas.

El comienzo de la primavera y el verano parecen ser las épocas mas propicias para la formalizacion de relaciones, aunque no hay ninguna regla fija que pueda aplicarse concretamente a este apartado.

f. Si es costumbre que los padres arreglen el casamiento de los hijos sin contar con la voluntad de estos.

Normalmente son los interesados quienes llevan la iniciativa, escogiendo la pareja que les parezca mas adecuada,

sin recibir presiones familiares o intereses concertados, en ningún momento.

**f. Formas de declaración.**

1. Directas (de palabra, por medio de cantares etc).

Es el novio el que lleva la iniciativa en la declaración de sus sentimientos, expresando verbalmente cuales son y las pretensiones y proyectos de cara a un futuro en común. Como previamente, por su actitud tanto uno como otro han dejando traslucir su mutuo interés y atracción, la declaración viene a formalizar una situación que ya es manifiesta no solo para la pareja sino que vecinos, familiares y amigos están al tanto del hecho.

2. Simbólicos (prácticas de ciertos actos, entrega de determinados objetos, etc)

No se conoce ninguna costumbre en especial.

**4. Relación de los novios.**

1. Ocasiones de verse y hablarse (hilanderos, bailes, reja, etc) Las ocasiones más propicias para verse eran sin lugar a dudas, los domingos, en la zona de "el -- Campo" donde era costumbre el reunirse las parejas para verse y hablar con más libertad que durante la semana, ya que las faenas propias de cada uno y la vigilancia familiar impedían mantener unas relaciones más naturales.

También las fiestas familiares y patronales era buen momento para poder verse con más tiempo y tranquilidad

**1. Caso de que el novio sea forastero.**

1. Si es frecuente que ocurra este caso.

Normalmente no existen muchos casos, los forasteros que acuden a la isla se encuentran allí, por razón de su trabajo (torreros, maestro, agricultores) lo que les obliga a permanecer de forma estable, al menos durante un tiempo, en la isla. Partiendo de esta base, es como pueden darse y de hecho se han dado, noviazgos entre forasteros e isleños.

Incluso esto ha sido un alivio para muchas personas a causa de la consanguineidad existente.

j. Importancia que se da a las condiciones físicas y económicas de los novios. Edad mas frecuente para casarse.

Los impedimentos por parte de la familia, surgen cuando alguno de los novios posee algun defecto físico ostensible (cojera, joroba, bizquera, tartamudez, etc) pues se piensa que este signo es de mal auguro y el matrimonio fracasara y la posible descendencia heredara estos defectos o los hijos incluso nacieran muertos.

La edad mas corriente para contraer matrimonio es - desde los 16 - 20 años en las mujeres y de 18 - 22 años en los varones.

B. Capitulaciones matrimoniales.

a. Como se practican, contratos privados y escrituras públicas.

Practicamente es nula la utilización de las capitulaciones matrimoniales, ya que por una parte las propiedades materiales de cada parte no suelen ser muy abundantes y

y por otra parte el conocimiento de unas familias con otras hace que ambas familias, conozcan sobradamente la situación económica en que se encuentran.

b. La dote.

1. En que consiste generalmente

La familia de la novia formalizado el compromiso y fijada la fecha de la boda aporta en concepto de dote el ajuar de la nueva familia (ropa de cama, menaje de cocina, etc) por su parte la familia del novio se compromete a aportar el nuevo domicilio o casa, habilitando, en la medida de sus posibilidades el mobiliario, al menos imprescindible para habitar la casa.

La constitución de estas dotes respectivas, se efectúa de forma verbal y de comun acuerdo ambas familias.

Si hubiese algun impedimento, por el cual no se -- efectuase el matrimonio, ambas familias quedan libres del compromiso anteriormente adquirido, sin exigencias de ningun tipo de indemnización.

Si alguna de las partes, sufriese algun perjuicio podrá entonces pedirse alguna indemnización proporcional al perjuicio sufrido y que habrá de realizarse bien mediante el pago de una cantidad o reteniendo parte de los bienes que integraban la dote.

C. Amonestaciones.

a. Si existe la costumbre de publicar las proclamas en otros sitios ademas de en la iglesia, y en caso --

afirmativo, solemnidades de esta publicación.

Normalmente se publican las anonestaciones a la -- puerta de la iglesia, durante tres domingos consecutivos, con el fin de comunicar la noticia a la población y que en caso de cualquier impedimento se exponga antes de consumir la celebración, según estipula el código de derecho canónico.

#### D. Boda

a. Designación de padrinos; como se hace; obligaciones consuetudinarias de los padrinos.

Es costumbre general, que la madrina del bautizo de la madre, lo sea también del casamiento, con la condición de serlo a su vez de su primer hijo. Si no se da esta condición, se designan como padrinos, el padre, hermanos o parientes masculinos, (por este orden) por parte de la novia y a la madre, hermanos o parientes femeninos por parte del novio.

Los padrinos contraen la obligación de auxiliar y socorrer a los contrayentes en cualquier situación o apuro que pudiese presentarseles. Igualmente suelen ser los padrinos del primer vástago que tuviese el nuevo matrimonio.

b. Si existen algunas practicas anteriores a la ceremonia religiosa, descripción de las mismas, Si es costumbre que el novio se despidiera de los demás mozos con un convite. Si las novias observan practicas análogas respecto de las solteras. Suele ser practica generalizada que el -- novio, días antes de casarse celebre la llamada despedida



de soltero, fiesta bullanguera a la que solo pueden acudir hombres, entre los que se cuentan los amigos, hermanos y vecinos que se añaden a esta celebración, en la que se bebe, se charla y se dan los últimos consejos mitad en broma, mitad en veras al futuro casado.

Las novias sin embargo no tienen costumbre alguna de celebrar ningún tipo de despedida.

c. Invitaciones, como y a quienes se hacen.

Cuando ya se ha fijado el día de la boda, las familias de los contrayentes comunican a sus respectivos familias y amistades la buena nueva, invitandoles a participar en la próxima boda.

Esta comunicación se hace verbalmente, salvo en casos muy concretos, de familias o amigos que por su ausencia no podrían enterarse a tiempo y a los que se da aviso por carta, para poder participar en el acto familiar.

d. Regalos; si hay personas que tengan la obligación consuetudinaria de regalar determinados objetos o cantidades.

Los padrinos de los contrayentes están obligados a regalar a los novios, aquello, que pidan los futuros contrayentes, debiendo cumplimentarlo lo ~~mas~~ mas rápidamente posible, pues si no se considerará como una deshonra no solo a los novios si no a la familia, el no realizar este obsequio que obliga al cargo.

El resto de los invitados, según sus posibilidades y recursos económicos, contribuyen con dinero o con objetos o utensilios para el nuevo hogar que desean los contrayentes.

Aquellos cuyos posibilidades materiales sean muy reducidas no estan obligados a realizar ningun regalo.

e. Costumbres que se observan cuando el novio es forastero.

En general no hay ninguna costumbre en especial , que se celebre por ser el novio forastero.

f. Si se organizan cortejos, comitivas, partidas o pandillas del novio y de la novia; quienes los forman y misión de las mismas. El día de la celebración y poco antes de partir para la iglesia, los amigos del novio por una parte y de la novia por otra se reúnen a la puerta de cada uno de ellos formando el llamado "cortejo del novio y de la novia" cuya misión consiste en acompañarles hasta la puerta de la iglesia y despedirlos en la puerta de la misma - como acto simbólico de su despedida del mundo de los solteros .

g. La ceremonia religiosa.

1. Si hay algun día de la semana del mes o del año que sea preferido para la celebración de los matrimonios,

Los días considerados nefastos o negativos son los martes y viernes, salvo esta excepción se considera valido cualquier día de la semana.

Se prefiere la primavera y el verano como momentos mas propicios para la celebración del matrimonio. Aunque en líneas generales no haya una época concreta definida y dependa mas de los intereses particulares de los contrayentes o de su gusto personal.

## 2. Acompañamiento y orden que se guarda.

El acompañamiento de los novios sigue un orden determinado.

En primer lugar va la novia con el padrino, detras el novio y la madrina, a continuación los matrimonios pertenecientes a la familia del novio y de la novia, a continuación las personas viudas solteras y niños también familiares de uno y otro, detras amistades y posibles amigos y cerrando la comitiva nupcial el cortejo del novio y de la novia, que entran en último lugar.

Dentro del templo, la familia del novio ocupa los asientos del lado derecho y la familia de la novia, los del lado izquierdo. El resto de los invitados, se situa en la parte trasera, a uno y otro lado.

Concluida la boda, la nueva pareja salen los primeros seguidos de los padrinos y ya detras los familiares de uno y otro salen juntos como indicativo de que se ha formado una sola familia, tras la unión de dos de sus vestagos.

Este orden generico se guarda siempre con exactitud, ya que cualquier trasgresión seria considerada como una falta o agravio hacia una de las familias.

## 3. Traje de los desposados; si es requisito usual que lleven alguna prenda de vestir determinada o adorno para ir a la ceremonia.

A pesar de los recursos más bien escasos de la población en general, se procuraba lucir los mejores gales.

En general el traje que se utilizaba al menos durante

el siglo pasado y hasta el primer tercio del siglo XX, correspondía a la siguiente descripción, que hemos documentado.

**Traje Femenino:**

**Mantélete.** De encaje blanco con volante anudada y sujeta por un broche en el pecho.

**Corpiño (cosset).** De raso negro, con escote y bocamangas orladas de encaje blanco.

**Falda.** Lisa y amplia, que llega hasta los tobillos con dibujos, tipo escoces.

**Delantal (davantal).** Redondo, en raso negro. Bordados en lentejuelas doradas. Con amplio encaje negro que bordea el mismo.

**Medias (calzas).** De algodón blanco.

**Zapatos (sabates).** De medio tacón, en charol negro.

**Peinados (pentinat).** A dos bandas, Grueso moño en la nuca y sobre este, lazo de terciopelo negro con lentejuelas doradas y bridas largas que cuelgan hasta la espalda.

Algunos de los materiales mas caros (encaje, raso - lentejuelas) cuando la novia era de familia modesta, lo sustituía por tejido mas corriente.

**Traje masculino:**

**Camisa Blanca,** en hilo o percal. Mangas fruncidas, Cuello y puños redondos.

**Chaleco (arnilla).** De seda, estampada en diferentes colores y motivos.

Chaquetilla (jaqueta curta). De paño negro, con pequeñas solapas y bordes redondeados. Botones claros, Calzon (calces). Corto, con abotonadura -- igual a la de la chaqueta.

Faja (faixa) Roja de la lana y flecos.  
Medias(calzas). Blancas, de algodón.  
Alpargatas(esperdenyas). De cara blanca, con cintas negras. Si existe.

4. Si existe la costumbre de que el desposorio se celebre en la puerta de la iglesia.

Por lo que se desprende de las preguntas anteriores delante de la iglesia, no tiene lugar ningún acto importante estos se celebran en el interior del templo.

5. Si se conoce alguna practica religiosa digna - de mención por ser peculiar de la localidad o de la comarca

Terminada la ceremonia, los asistentes especialmente los niños, arrojan sobre la cabeza de la recién esposados, puñados de arroz, como signo de fertilidad y riqueza al - nuevo matrimonio.

h. Fiesta de la boda.

1. Felicitaciones a los desposados y como se hacen Augurios.

Los primeros en felicitar a los casados son los asistentes a la ceremonia, pero el resto de la comunidad trata de participar o demostrar el menos su solidaridad con la nueva familia, saliendo de su casa o saludando desde los balcones al paso de los novios por las calles, ya que es - obligado que la comitiva nupcial, despues de la boda, de

una vuelta, al menos por las calles principales del pueblo, a fin de recibir el saludo de sus convecinos y afirmar el acto de solidaridad comunitaria.

2. Costumbres de la casa respecto del modo de obsequiar a los invitados y hospedaje de los forasteros. Agradajos que se hacen a las demás personas del pueblo.

Terminado el acto religioso, la comitiva se traslada a casa de la familia de la novia, donde los invitados serán agasajados con una comida. Esta comida suele estar basada en la gastronomía local y en su composición básica entra arroz y pescado. Uno de los platos muy comunes suele ser arroz - con calamares (Ver gastronomía ).

Junto a los nuevos novios y padrinos, ocupan lugar destacado los forasteros venidos a la boda y que serán -- alojados en casa de los padres de los novios si su partida no es inmediata.

El sacerdote, el alcalde del pueblo, y los carabineros y antiguamente los torreros eran personajes obligados en todas las bodas, como invitados especiales.

3. Diversiones: bailes, formación de parejas, ; otras diversiones .

Efectivamente la boda era objeto de alegría y diversión por parte de los asistentes, tanto amigos como familiares y motivo de esparcimiento de las parejas de novios que podían aprovechar este clima de permisibilidad para verse, - aunque eso sí, siempre dentro del círculo de vigilancia de sus familiares.

Cuando la pareja que acobaba de casarse tenia una posición económica algo desahogada podían contratar a algunos músicos que amenizasen la boda. Si esto sucedía así, el baile se celebraba entonces en la plaza, donde atraídos por la música participaban no solo invitados y familiares sino cualquier convecino.

Si la boda era mas modesta, tras el agape familiar, se daba por concluida la celebración nupcial, retirándose los invitados y pasando los novios a ocupar su nuevo hogar, del que tomaban posesión.

4. Bromas Chanzas o burlas que se hacen a los novios el día de la boda y los sucesivos.

Los amigos del novio, tienen la costumbre de colgar debajo de la cama, que van a ocupar los conyuges, latas, estedades con el fin de que produzcan ruidos estrepitosos.

Por ello los novios procuran ocultar, cual va a ser el lugar que ocuparán la noche de bodas, para evitar bromas de mal gusto.

i, El domicilio de los desposados, costumbres mas usuales respecto del ajuar y quienes tienen obligación de adquirir cada uno de los utensilios de la casa.

El domicilio de los desposados, es quiza el punto mas importante a considerar en cuanto a la constitución de una nueva familia y a los derechos y obligaciones que ello apareja.

Normalmente el primogenito masculino de una familia, tiene el derecho de seguir habitando la casa paterna. Hemos

de tener presente en todo momento que la existencia de casas en la isla ha sido en todo momento limitada y si consideramos el periodo de aumento demografico que hubo hasta los años 30, el problema de la vivienda tuvo momento de grave angustia. Impulsado por ello y partiendo del reparto de viviendas que se hizo tras la instalación de los colonos taberquinos en la isla la familia adopta una forma nuclear, en torno al padre y a su casa. El padre y sus hijos viviran en el mismo techo, siempre que el espacio sea suficiente cuando esto sucede, existe un orden de prioridad en la permanencia que va de mayor a menor edad, varon sobre hembra y casado frente a soltero. Asi el primogenito masculino que se casa tiene sobre si todos los derechos de permanencia, pero no de propiedad que es equitativa a la hora de la herencia.

Los hermanos casados que no puedan seguir ocupando el domicilio de los padres, deberan ocupar si le es posible el de su esposa y si ello no es factible, buscar un domicilio nuevo, de alquiler o de propiedad. En último caso podra también edificar en los terrenos viabbes una casa con la ayuda de su familia, a fin de constituir un nuevo hogar.

Con respecto al ajuar, la responsabilidad recae totalmente en la mujer, encargandose de aportar todo el utillaje domestico de la nueva familia. El novio solo se encarga de llevar sus efectos personales.

#### E. Sociedad Familiar.

##### A. En cuanto a las personas.



1. Consideración de la mujer, carácter de la autoridad marital y de las relaciones entre los conyuges. Trabajos en que se ocupa la mujer. Iniciativa que toma en los asuntos domésticos y en la dirección de la casa.

El papel de la mujer tabarquina esta equiparado al del varon, ya que la carga laboral esta repartida entre ambos conyuges, mientras el varon se encarga de las faenas de la pesca y mantenimiento del material empleado, la mujer cuida de todas las labores domesticas, de los hijos, y en los ratos libres de tejer red para ayudar a la economía familiar.

Sin embargo, la autoridad familiar reside en el cabeza de familia, cualquier decisión final que se adopte frente a los problemas de la vida familiar, descansa en el varon.- Solamente ocupara la mujer el puesto decisorio, en caso de viudedad aunque con la salvedad de que la mujer viuda y con hijos parara a vivir con los demas miembros de su familia, padres, hermanos solteros, etc, con lo que su poder decisorio queda circunscrito a sus hijos.

2. Consideraciones de los hijos, relaciones de estos con sus padres. Labores en que se ocupan según el sexo.

Los hijos, como continuadores del tronco familiar, son siempre bienvenidos en el seno de la familias tabarquinas, hasta los 14 años, aproximadamente se les manda a la escuela donde recibe una cierta instrucción básica,. A partir de esa edad, los hijos empiezan a ayudar al padre y las hijas a la madre, con lo que ambos conyuges inician rudimentariamente a sus hijos en las labores que mas adelante tendrán

que desempeñar dentro de su seno de la comunidad. Normalmente, siguiendo este esquema básico, los hijos continúan normalmente el oficio del padre, y que empiezan a aprender con la práctica diaria desde la citada edad de 14 años, -- desempeñando el cargo de aprendiz o subalterno, siendo a la vez un complemento a la labor del padre, especialmente en los pescadores.

Las hijas, también a partir de los 14 años, empiezan a ayudar a su madre en todas las faenas domésticas fundamentalmente al igual que poco a poco van adquiriendo la destreza en la elaboración de mallas con destino a su venta al exterior, lo que proporcionara una pequeña ayuda económica para el sustento de la familia.

b. En cuanto a los bienes.

1. Régimen generalmente seguido con respecto a los bienes de los conyuges. El régimen económico que se sigue en los matrimonios es el ganancial, como consecuencia de él, en el matrimonio hay que distinguir tres tipos de patrimonios; el privativo de la mujer, el propio del marido y el común o consorcial.

En este último entran todos aquellos bienes que no sean propios de uno de los conyuges o cuya pertenencia primitiva no se pueda demostrar.

En principio esta comunidad lo es por partes iguales, por lo tanto, uno y otro detentan la propiedad sobre la mitad indivisa de cada uno de los bienes comunes.

Son bienes comunes:

a) los inmuebles que cualquiera de los conyuges -- adquiera mediante su precio o permuta a costa del patrimonio conyugal durante el matrimonio. Con la salvedad de necesitar la mujer el permiso del marido cuando la transacción la realizase a título personal.

b) todos los bienes que los conyuges, marido o mujer adquirieran con su trabajo o actividad.

c). Los rendimientos que puedan producir tanto los bienes comunes como los propios de los conyuges.

d) en general todos los bienes cuya propiedad a favor de uno solo de los conyuges no pueda demostrarse.

Se considera, por otra parte bienes privativos:

a. los inmuebles aportados al matrimonio

b. los inmuebles adquiridos durante el matrimonio a título gratuito, es decir aquellos recibidos por herencia o donación.

c. los bienes que vienen a reemplazar a otros, Como en el caso de una permuta de un bien propio canjeado por otro

2. Si existe algun derecho consuetudinario digno de mención relativo a los bienes de los conyuges.

Hemos anotado algunas cuestiones interesantes. La primera y quizá más extendida es el derecho al usufructo de los bienes comunes por parte del conyuge vivo.

El segundo uso extendido, es que un viudo o viuda pierde una serie de derechos provenientes de la casa de su mujer o marido muertos que conserva si permanece en estado de viudez.

Se considera como una sanción, por la falta de fidelidad al conyuge fallecido, pero si este viudo o viuda contrae segundas nupcias con algún miembro de la casa del fallecido, no pierde los derechos patrimoniales del conyuge muerto.

El tercer uso a tener en cuenta, es la llamada adopción (adopción), cuando un extraño en la familia se le adopta y entra a formar parte de la familia con atribuciones, ~~deudas~~ y obligaciones que se le concedan, lo cual puede alterar los bienes matrimoniales a la hora de la herencia.

Sin embargo la modalidad de la adopción, se ha producido, en contadas ocasiones.

### 3. Herencias.

Salvo los casos concretos comentados en el apartado anterior, la herencia de los padres se reparte en porciones iguales entre todos los hijos legítimos nacidos en el matrimonio.

Si no hubiese hijo, lo heredan los hermanos o padres fallecidos.

Si sobrevive uno de los padres queda con el usufructo y los hijos con la propiedad de la herencia.

Aunque el padre pudiera desheredar a uno de sus hijos existe la porción legítima (llegítima) amparada por la ley, por lo que existe una porción de la que el testamento no puede disponer por quedar reservada a los herederos forzosos, principalmente los hijos.

Constituye la legítima de los hijos, las dos terceras partes del haber que van a heredar del padre y de la madre

y que es inamovible legalmente.

#### F. Adopción.

##### a. Formas de adopción

Normalmente no ha existido nunca la costumbre de adoptar niños, aquellos matrimonios que no tenían ningún hijo. La única situación que se plantea dentro de este ámbito, es cuando en la familia existe un tío soltero y tiene algún sobrino que haya quedado huérfano, en esta circunstancia concreta, se crea una relación tío-sobrino mucho más directa y fuerte que la propia vinculación afectiva. En una especie de adopción tácita, ya que el tío velará y cuidará que a su sobrino no le falte nada, encargándose personalmente de su educación.

#### G. Adulterio.

##### a. Si es frecuente este hecho.

Normalmente el adulterio comprobado, no es un hecho que se haya dado en la isla. Se sospecha que en más de una ocasión los pescadores enrolados en la pesca de altura y - que pasan varios meses fuera de su hogar, hayan podido incurrir en este falta, pero al no haberse podido comprobar no ha tenido incidencia posterior, en la vida marital.

#### H. Uniones ilegítimas.

##### a. Frecuencias de las mismas.

Si se han producido ocasiones, no excesivamente numerosas, en las que se han efectuado uniones ilegítimas, - producidas de dos formas, unas protagonizadas por los propios tabarquinos, que se unían formando pareja, en la ausencia o falta de sacerdotes en la isla que sacralizasen -

las uniones ante la iglesia.

El segundo aspecto proviene de los marineros que procedentes de Santa Pola, Alicante, Campello, Guardamar acudían a la isla y que podían mantener relaciones con los nativos.

Fruto de estas uniones esporádicas nacieron unos cuantos hijos ilegítimos

### III. DEFUNCION.

#### A. Prevenciones para la muerte.

##### a. Consuetudinarias.

1. Si es costumbre hacer encargos a la familia para el caso de muerte y en que consiste generalmente.

Las ánsias recomendaciones hechas en vida por cualquier persona con creencias religiosas, es que a su muerte le recen algunas misas en memoria de su alma.

2. Adquisición en vida de sepultura, mortaja, fero, cruz para la tumba, etc.

La sepultura donde yacerá el muerto pertenece secularmente a cada familia, ya que el cementerio de la isla está dividido por parcelas mortuorias donde se entierran a los muertos de cada familia.

##### b. Testamentarias.

1. Si es frecuente el otorgamiento de disposiciones testamentarias o es mas la defunción ab intestato.

Hasta la década de los años 20, fue bastante frecuente

la defunción ab intestato, ocurrida bien por accidente - fortuito (Galernas, barcos hundidos) e incluso por la falta de conocimiento no solo legales sino de instrucción básica ya que muchos no sabían apenas las cuatro reglas esenciales y leer y escribir torpemente, por lo cual, las situaciones de muerte sin testar, ocasionaba graves trastornos mas de cara a la situación legal exterior que al funcionamiento interno de cada familia, que sabía lo que le pertenecía y respetaba la parte de los demás.

Cuando las propiedades empiezan a ser inscritas en el Registro de la Propiedad y la sucesión legal comienzan a sufrir transformaciones, es cuando empieza a darse mayor importancia a la redacción del testamento.

Tiene también lugar el testamento ante testigos que con un mínimo de cinco testigos ofrece validez para los tabarquinos.

#### B. Defunción.

##### a. Agonía.

1. Prácticas religiosas y familiares en este caso - (cirios, candelas, imágenes, etc).

Cuando se advierte que un enfermo está muy grave le llevan la comunión y mas tarde en la agonía, se le da la extremaunción.

En el momento de morir, las familias rocían la habitación del moribundo con agua bendita, para ahuyentar a los demonios, encienden cirios y candelas delante de alguna imagen, en la misma habitación del enfermo, donde rezan oraciones y el rosario.

2. Si es costumbre que presenciara la agonía muchas o pocas personas. Toque de agonía; número de campanadas.

La agonía del enfermo, suele estar acompañada por los familiares mas cercanos, padres, esposa o esposo, hijos, e inmediatamente muerta la persona, se da aviso al sacristen quien comenzara el toque de muerto, consistente en dar campanadas de tono grave, a intervalos largos pero continuados de tiempo, lo que servirá de aviso al resto de la comunidad para saber que hay un difunto.

b; Muerte.

1. Disposiciones que toma la familia respecto del cadáver, amortajamiento y quienes lo hacen: creencias y supersticiones relativas a la manera de dejar el cuerpo del difunto, exposiciones, etc.

Se acostumbra vestir a los muertos con su mejor traje, muchas veces con el que fue el traje nupcial, (porque suele ser de color negro), y no los calzan por creer que si así lo hicieran, el difunto volvería a casa.

Viste al muerto, su conyuge si estaba casado y si no los familiares mas cercanos, que son a la vez los encargados de cerrarle los ojos. Antiguamente era costumbre general cubrir el cuerpo del difunto con una sábana grande o mortaja. Hecho este amortajamiento se le deposita en la caja, que ha sido traída a tal efecto desde Santa Pola, y se le deja en el cuarto, donde ha muerto, solo y con cuatro velas encendidas.

3. Velatorios. costumbres con motivo del mismo



La primera noche después de muerte la persona, tiene lugar el velatorio (vetla) acto en el que se reúnen los parientes, amigos y prácticamente todos los vecinos de tabarca para dar el pesame a los familiares y compartir el dolor y la pérdida de un miembro de la Comunidad. Este velatorio dura hasta el amanecer y en el , los parientes se van turnando en atender y recibir a los que vienen a acompañar al duelo".

### C. Entierro

#### a. Previsiones para el entierro.

Habiendo pasado, un mínimo de 24 horas y disponiendo del permiso de enterramiento, tras tener el correspondiente certificado de defunción, se pasa recado a los familiares y a todos los que quieran acudir al entierro, aunque estos se encuentran generalmente prevenidos puesto que en el velatorio de la noche anterior, se suele comentar la hora o el momento propicio para el enterramiento.

#### b. Conducción del cadaver.

. Si se le conduce en caja, angarrillas, etc, y si se cubierto o descubierto.

El cadaver es transportado por los hombres del pueblo, normalmente amigos del fallecido, quienes se encargan de tapar el fero, después del beso emocionado de despedida de los parientes mas cercanos.

2. Acompañamiento; orden de la comitiva, si es costumbre que la formen hombres y mujeres.

La comitiva funebre lleva un cierto orden. Siguiendo

el feretro portado a hombros por cuatro amigos, que durante el camino se van turnando para no resultar demasiado fatigosa la marcha, le siguen los familiares del difunto y el sacerdote acompañado, si los hubiese, de los monaguillos seguidos detras por los amigos y vecinos del pueblo.

A la salida del poblado, la comitiva portadora del feretro, toma una de las sendas que bordean la isla, seguida de los familiares y del grupo de los nombres, mientras que el grupo de mujeres toman otra senda que va bordeando el extremo opuesto al que lleva el resto de la comitiva, el grupo de hombres va caminando en silencio absoluto, casi ritual, mientras que las mujeres van entonando cánticos de inspiración funebre o rezan en voz alta, algún misterio del rosario.

Finalmente, a la entrada del cementerio se vuelven a reunir los dos grupos, para entrar conjuntamente al cementerio.

3. Signos de respeto por parte de los que presencian el paso del cortejo funebre. Aquellas personas que no acuden directamente al cementerio, suelen aguardar el paso del feretro, bien por la puerta de su casa o bien son ellos, los que acuden a la salida para observar la última partida de un tabarquino muerto, santiguándose con todo respeto cuando el cadáver pasa a su altura.

#### C. Sepelio.

1. Costumbre en el acto del sepelio; practicas por --

parte de los que los presenciaron.

Llegados al lugar del enterramiento, que previamente -- ha sido excavado en la tierra, por el enterrador, se deposita el feretro en el suelo rezandose un responso funerario en honra del fallecido y en memoria de su alma. A continuación y con ayuda de dos gruesas varas dispuestas -- por debajo de la caja, se descuelga esta con cuidado, recuperando las sogas, cuando la caja ha tocado fondo. La primera palada de tierra, la arrojan las familias sobre la caja, continuando el enterrador hasta cubrir nuevamente el hoyo recién abierto. Todos los enterramientos se hacen poniendo los cuernos al mar y en el cabecero y clavado en el suelo una sencilla cruz de madera con las iniciales del -- muerto pintadas en negro y rojo.

#### D. Practicas posteriores al entierro

##### a. Visitas del pesame.

En los dias siguientes al entierro, vecinos y parientes enterrados con posterioridad del luctuoso hecho o por no haber podido acudir con mas presteza acuden al que fuera domicilio del finado para presentar sus condolencias y muestras de adhesión a los parientes de este. Normalmente la formula empleada es "Deu vos guard d'aguest dolor" -- (Dios os guarde de este dolor) a lo que se contesta con -- "grasies" (gracias)

##### b. Practicas religiosas

##### 1. Misas y funeral.

A los ocho días del entierro, se celebra el primer funeral en memoria del alma, del fallecido, al que asisten logicamente todos los familiares y amigos del difunto y es a la salida de la misa cuando se reiteran los pesames y condolencias por parte de amigos y vecinos a los familiares.

Es costumbre encargar la celebración de cinco misas, durante los cinco meses siguientes, coincidiendo con la fecha de la muerte por quien se encargan las misas.

Pasado este tiempo se suele encargar ya solamente una misa coincidiendo con el aniversario anual de la muerte.

#### E. El culto a los muertos.

##### a. Ideas populares respecto de los muertos.

1. Creencias relativas a las apariciones, ánimas en pena, fantasmas y a que causas se atribuyen.

Normalmente a los muertos se los tiene un respeto y un cierto miedo, porque se piensa que puedan ejercer algún poder maligno se les nombra a menudo..

Circulan algunas leyendas al respecto de los temerarios que se acercan al cementerio, una de las mas comentadas refiere el caso de un joven tabarquino, valiente y fanfarron que desafio a sus amigos, a pasar toda una noche dentro del cementerio sin tener ningun tipo de miedo.

Escoltado por sus incredulos y temerosos amigos, penetró el intrepido joven al cementerio dadas las doce de la noche embozado en una gruesa capa para guarecerse del frio y las inclemencias del tiempo.

Con el fin de acomodarse mejor, decidió sentarse para

pesar el tiempo y se echo la capa hacia atras sintiendo - entonces que algo o alguien le tiraba de ella fuertemente; la sangre se le helo en las venas. A la mañana siguientes los amigos del joven intrepido le encontraron muerto y con un jiron de la capa engachado en un clavo de una de las cruces del cementerio.

2. Creencias relativas a los muertos violentamente; signos que se emplean para indicarlo;

Los muertos desaparecidos en galernas, tempestades -- puestos que son la mayoria de las que engrosan a los tabarquinos fallecidos de forma violenta, se les conmemora de -- forma especial dos veces al año. La primera es el día del Carmen, patrona de los marineros; dentro de los actos que se realizan en este día, se reserva un acto especial en commemoración de todos los marineros y pescadores desaparecidos en el mar. Sus compañeros, arrojan una corona o un ramo de flores, mientras guardan un minuto de silencio.

Segundo momento del años, es el día de los difuntos cuando las familias de los desaparecidos en el mar, se reunen en el cementerio y rezan algunas oraciones, recordando en comun, la ausencia de unos familiares que reposan en el fondo del mar, lejos de la pequeña isla que les vio nacer.

b. Commemoracion de los muertos.

a. El día de difuntos

1. Visita a los cementerios.

Aparte de la conmemoración citada en a,2, el día 1 y 2 de noviembre eran obligados para acudir al

cementerio en recuerdo aunque fuese fuero de los parientes desaparecidos en años anteriores. Así en estos días, desde tempranas horas acudian preferentemente mujeres, a depositar alguna flor, limpiar la lápida familiar o desgarnar un rosario en compañía de alguna vecina o amiga y tener presente en el recuerdo y en el sentimiento aquellos que ya no estén en este mundo.

2. Practicas familiares, oraciones; si es costumbre encender candelas.

Ademas de las practicas de caracter religioso comentadas en anteriores apartados esta generalizada la practica de encender candelas durante la noche del día 1. Estas candelas son de características similares a las que se emplean en otros lugares, ya que se expenden en cajitas y se adquieren en cualquier comercio de la isla y en otros muchos puntos de la provincia, concretamente los que se venden en la isla proceden de Albacete. Son pequeños redondeles de corchos con una cubierta de cartón encerado y una pequeña mecha, depositadas en un cuenco con aceite de oliva, se encendia una por cada pariente muerto y esta candela encendida es como un recuerdo y una comunicación con los seres desaparecidos.

## F. Cementerios

a. Disposición interior.

1. Clases de sepulturas y cuales son las mas usuales.

Segun hemos visto, la sepultura tradicional utilizada es sencillamente una fosa excavada y cubierta con -

tieria nuevamente, tras depositar el cadáver. Se remata con una tosca cruz de madera con las iniciales del muerto. No existe la costumbre de poner lapidas u otro tipo de inscripciones alegóricas de los muertos.

b. Disposiciones exterior

1. Si es costumbre empotrar en las tapias huesos y calaveras.

Existe adosado a la pared Este del cementerio unos nichos complementarios, que tuvieron que ser añadidos hace -- unos 40 años, debido a la falta de espacio existente en el reducido cementerio, por eso se dispuso esta ampliación que pudiese solucionar el problema.

Esta ha sido la única reforma realizada en el cementerio de cara a los enterramientos.

c. Ideas populares respecto de este sitio; fuegos - fatuos etc. Existe la creencia que cuando el mar anuncia galerna, aparecen unas extrañas luces o resplandores sobre las tumbas del cementerio, y si alguien las ve se piensa que morirá dentro de poco, por ello cuando se acercan los momentos de galerna, los taberquinos procuran no acercarse demasiado por el cementerio.

#### IV. ESTRUCTURA FAMILIAR

La estructura familiar tabarquina parte de una realidad concreta, la endogamia. Tras el asentamiento en la isla, la población comienza su evolución de manera independiente, esto empuja el cruzamiento de unas familias con otras, lo que dá lugar a problemas de consanguinidad y degeneración en las sucesivas generaciones.

Hemos comentado antes que la estructura familiar es nucleica, ya que alrededor del padre y la madre vienen los hijos, abuelos y familias adyacentes. La familia esta compuesta por:

El padre = el pere  
 La madre = la mare  
 El hijo = la filla  
 El germa = el hermano  
 La germane = la hermane  
 L' avi = el abuelo  
 L' avia = la abuela  
 El net = el nieto  
 La neta = la nieta  
 El besavi = el bisabuelo  
 La besavia = la bisabuela  
 El besnet = el biznieto  
 La besneta = la biznieta  
 El cosi = el primo

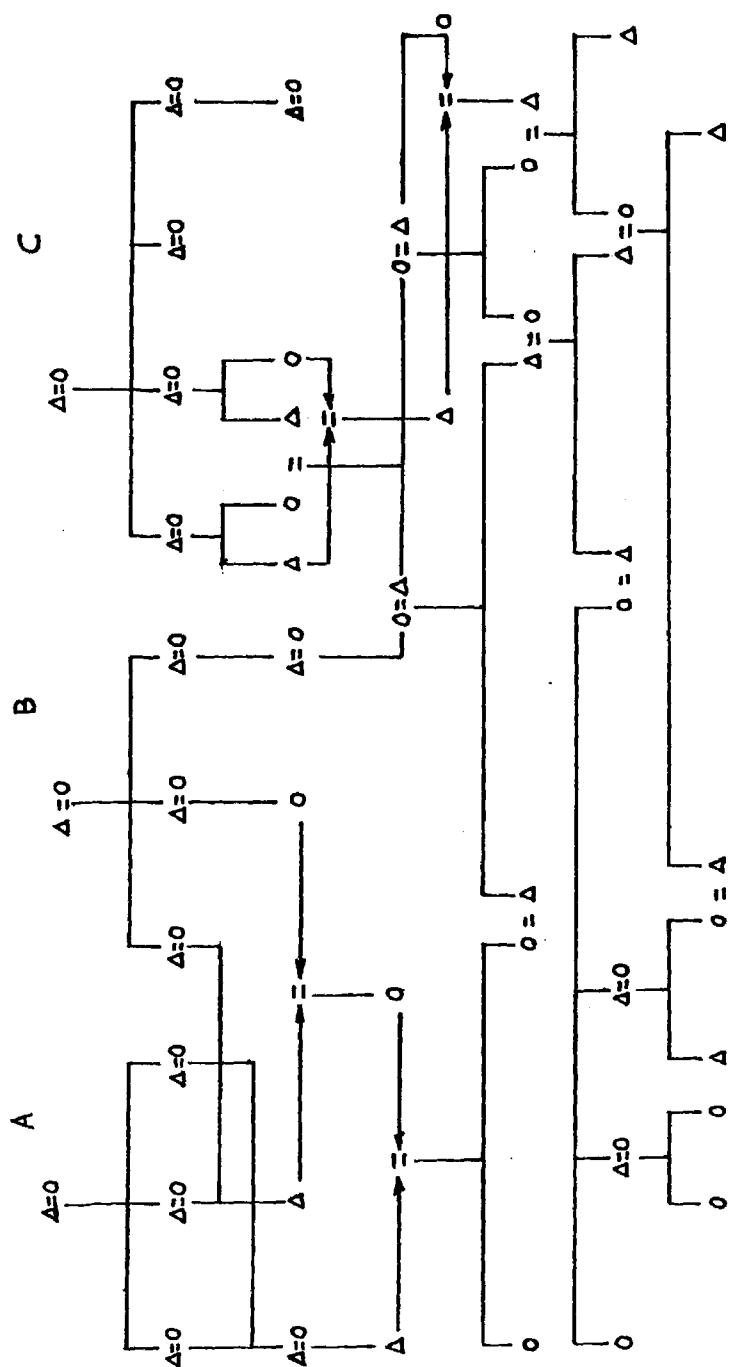


La cosina = la prima  
 El cosí germa = el primo hermano  
 La cosina germana = la prima hermana  
 El cosí prim = el primo segundo  
 La cosina prima = la prima segunda  
 L' oncle = el tío  
 La tia = la tía  
 El sobrino = el nebot  
 La sobrina = la nebeda  
 El suegro = el sogre  
 La suegra = la sogra  
 El gendre = el yerno  
 La nora = la nuera  
 El cunyat = el cuñado  
 La cunyada = la cuñada  
 El padri = el padrino  
 La padrina = la madrina  
 El fillol = el ahijado  
 La fillola = la ahijada.

#### a. Genealogia.

Pariendo de la matricula de las familias asentadas y utilizando los datos del archivo parroquial he podido confeccionar un esquema genealogico del que he extraido el cuadro adjunto.

En el quedan representados la familia A (Familia Ruse) B (Familia Chacopino) y C (Familia Luchoro), en ellas queda patente la muestra endogónica, por parte patrilineal y matrilineal.



; Podemos abserrar como fenomeno el cruzamiento de primos dobles, ademas del parentesco colateral que une a las tres familias, esto naturalmente ha ocasionado problemas - geneticos y de indole religiosa, ya que ha sido necesaria la dispensa matrimonial, que en algunos de estos casos, se ha celebrado sin cumplirlos rigurosamente.

Estos cruzamientos no siguen un orden familiar, por lo que no hemos podido deterctar la adscripción de caracter - paterno o materno que impusiese la norma familiar, Por lo tanto, hemos deshechado cualquier hipótesis de adscripción grupal o grupo familiar dominante en el intercambio familiar

La conclusión por nuestra parte, responde a una respuesta social como continuidad del nucleo. Sin embargo, hay que considerar que globalmente la situación del parentesco adquiere niveles de tener grado en un 40% de segundo grado en un 45% y de proximidad sanguinea en un 15%.

En un muestreo alistorio hecho sobre 100 matrimonios, con arreglo a los siguientes tipos de matrimonio:

- TT ( ambos Tabarquinos)
- TN (marido Tabarquino, esposa no)
- NT (marido no, esposa tabarquina)
- NN (ninguno tabarquino)

---

TIPO DE MATRIMONIO	PORCENTAJE
TT	80
TN	15

---

NT	4
NN	1

---

Fuente: Elaboración propia  
 Archivo parroquial

Encontramos como estos datos nos corroboran, que la emigración o la salida de la isla se ha dado mas, como era logico, por parte masculina y los matrimonios del grupo TN, corresponden fundamentalmente a los marineros que se -- encontraban faenando fuera de aguas tabarquinas, donde conocen a sus esposas, que toman el lugar de residencias del -- esposo.

Por el contrario, el grupo NT. nos refleja la menor - incidencia de personal foraneo a la isla y su vinculación a las familias allí existentes, lo cual apoya la tesis endogamia forzada en ese 80% de matrimonios tabarquinos que estan condenados a mezclarse entre ellos, al no existir sangre nueva.

Este problema, a partir de la decada de los años 50, 60 pierde su importancia, al comenzar la emigración de gran parte del contingente insular e instalarse en Santa Pola, y Alicante, donde sus perspectivas no solo geneticas, sino de toda indole se amplian considerablemente.

B. Relaciones Sociales

# 5. Motes.

Es frecuente citar o llamarse entre miembros de unas familias y otras por su sobrenombre o mote, adjudicando por herencia familiar o por merito propio, si algun miembro de la comunidad realiza alguna acción especial que queda marcada en el apodo que se le dió, a partir de ese momento.

Damos aquí una relación de motes, que hemos recogido.

Pascual Ruso "Palet"

Familia Baeza "Ferrandis"

Dolores Chacopino "Gangallo"

Jose de "Chelico" (Familia Ruso)

Felipe Manzanero "De la morra"

Frasquito "El moro" (Familia Burgos)

Antonio Ruso "Pinet"

Rafaél López "Lilo"

Josefa Arton "de l'obrer"

Tomas Parodi "El beato"

Ramon Chacopino "Uisso"

Vicente Garcia "Pela"

Petrola Parodi "del Rey"

Manola López "La senta"

Josefa Pérez "Cubano" (su padre estuvo en la guerra de cuba)

Salvadora Perez "Chan"

Jeronimo Ruso "Pesigaño"

Francisca Salieta "Tito"

Maria Ruso "La pelita"

Jose Garcia "El Chacho"  
 Francisca Ruso "Valeta"  
 Antonio y Jose Chacopino "El malagueño"  
 José Pianelo "Matagats" (matagatos)  
 Vicente Pianelo "Cholo"  
 Jose Baile de la "Salpa"  
 Rafaela Chacopino "de bancaleig"  
 Jose Peréz "de la bela"  
 Bailia Ruso "de pecus"  
 Jose Parodi "el pelota"  
 Concepción Manzanaro "Picho"  
 Rafael Chacopino "el Milá"  
 Antonio Ruso "Macho"  
 Antonio Pérez "Chisuli"  
 Pepe Ruso "Arnat"  
 Salvador Manzanaro "El birro"  
 Vicente Pérez el "Bufa"  
 Antonio Chacopino "Pellicoco"  
 Antonio Guerra "Canontge"  
 Teresa Ruso "Pelocha"  
 Antonio Chacopino "el bollo"  
 Jose Pianelo "Capsana"  
 Vicente Ruso "Besó"  
 Manuel Manzanaro "El pintat"

APENDICE 1

Finalmente incluimos unas encuestas de sondeo dentro de la vertiente sociológico y antropológico que nos sirvieron para plantear y delimitar algunos campos, que posteriormente ampliamos.

Con la encuesta de sondeo se concretan más los datos que un cuestionario general básico, nos pudiese facilitar ya que puede detectar aquellos puntos que nos puedan interesar y desarrollar.

El método empleado es el llamado indirecto, con el que se pretende recoger la opinión del individuo enmascarado en un tipo de pregunta que trata, aparentemente de ser con carácter general. Por lo tanto las respuestas responderán a un individuo pero el conjunto de estas respuestas suficientemente estudiado y estructurado nos dará la caracterización de la comunidad.

I.- ENCUESTA DE SONDEO.

(Sociología).

1.- ¿En qué fiesta de este pueblo cree Vd. que se consuman más parejas de novios?

En la fiesta del patrón ..... (X)

En la feria ..... ( )

En otra fiesta especial ..... ( )

No hay una fiesta determinada ..... ( )

2.- ¿Cuál cree Vd. que es la edad normal para que los jóvenes comiencen a cortejarse, y cuál cree que es la edad máxima a la que puede cortejarse en su pueblo?

En el hombre: - Edad normal .....(18)

- Edad máxima .....(24)

En la mujer: - Edad normal .....(17)

- Edad máxima .....(24)

3.- En general, ¿los chicos de su pueblo cortejan a chicas de su mismo pueblo o de fuera de él?

De su mismo pueblo .....(X)

De otro pueblo cualquiera .....( )

4.- ¿Los jóvenes de la misma clase social se cortejan entre sí, o no se tiene en cuenta demasiado la clase a que se pertenece?

Los de la misma clase se cortejan entre sí .....(X)

No se tiene en cuenta la clase social para cortejarse .....( )

5.- ¿Los jóvenes que pertenecen a una asociación (cualquiera de las que existen en el pueblo) buscan para cortejar a jóvenes de esa misma asociación, o no tienen preferencia en este aspecto?

Buscan a jóvenes de la misma asociación .....(X)

No tienen preferencia .....

6.- Los familiares de los jóvenes que se cortejan ¿influyen positiva o negativamente en esas relaciones? Respon-da Vd. lo que cree que pasa por término medio.



Influyen positivamente ..... (X)

Influyen negativamente ..... ( )

7.- Las reglas o convenciones que en su pueblo se respetan en el período de cortejo, ¿influyen positiva o negativamente?.

Influyen positivamente ..... (X)

Influyen negativamente ..... ( )

8.- ¿Por qué razón cree Vd. que se realiza el cortejo en su pueblo? Conteste lo que le parezca más frecuente:

Por amor ..... (X)

Por conveniencias sociales ..... ( )

Por conveniencias económicas ..... ( )

9.- ¿Cuándo suele durar el noviazgo en su pueblo?

Ponga el número de años aquí ..... (2)

Si sólo son meses aquí ..... ( )

10.- ¿Cree Vd. que hay algún símbolo o manera en su pueblo que caracteriza el compromiso o noviazgo?.

Ir paseando juntos ..... ( )

Ir cogidos de la mano ..... (X)

Ir cogidos del brazo ..... ( )

Cualquiera de estos tres símbolos anteriores .. ( )

Otro símbolo distinto de los anteriores ..... ( )

11.- ¿Qué hora es la frecuente para reunirse los novios en su pueblo?.

Por la mañana ..... ( )

- A mitad del día ..... ( )  
 A media tarde ..... ( )  
 Al final de la tarde ..... (X)  
 Anochecido ..... ( )

12.- En general, ¿con qué frecuencia cree Vd. que se reúnen los novios en su pueblo?.

- Una vez cada día ..... ( )  
 Un día sí y otro no ..... ( )  
 Sólo domingos y sábados ..... ( )  
 Sólo domingos y festivos ..... (X)  
 Con otra frecuencia que no sea las anteriores . ( )

13.- ¿Que número de veces cree Vd. que se disgustan los novios en su pueblo de manera no definitiva y por término medio:

- Ponga el número de veces aquí ..... ( 3)

14.- ¿Son frecuentes las separaciones o rupturas definitivas entre los novios en su pueblo?.

- Son frecuentes ..... ( )  
 No son frecuentes ..... (X)

15.- ¿Quién lleva el dote en su pueblo?

- La novia ..... ( )  
 El novio ..... ( )  
 Parte la novia, parte el novio ..... (X)

16.- ¿Cree Vd. que son frecuentes las relaciones sexuales antes de que estos se casen?.

- Son frecuentes ..... ( )  
 No son frecuentes ..... (X)

17.- ¿Quién lleva la ropa de la cama, de vestir, etc, en su pueblo?

- La novia ..... (X)  
 El novio ..... ( )  
 Parte la novia, parte el novio ..... ( )  
 Cualquier otra persona ..... ( )

18.- ¿Quién compra o de quién es la vivienda en que vivirán los novios? Responda lo que parece que pasa por término medio.

- Pertenece al novio o a su familia ..... (X)  
 Pertenece a la novia o a su familia ..... ( )  
 La compran entre los dos ..... ( )  
 La compra o pertenece a cualquier otra persona . ( )

19.- ¿Quién compra los muebles de la casa? Responda lo -- que cree Ud. que pasa por término medio.

- El novio o su familia ..... (X)  
 La novia o su familia ..... ( )  
 Parte la novia, parte el novio..... ( )  
 Cualquier otra persona ..... ( )

20.- ¿Es frecuente en su pueblo que los novios se fuguen de casa por los motivos que sean?

- Es frecuente..... ( )  
 No es frecuente ..... (X)

21.- ¿Los matrimonios precipitados por quedar la novia encinta, son o no son frecuentes en su pueblo?

- Son frecuentes ..... ( )  
 No son frecuentes ..... (X)

22.- ¿Qué importancia tiene el ser virgen entre la gente de su pueblo?.

En la mujer:

Tiene mucha importancia ..... (X)

Tiene poca importancia ..... ( )

Tiene una importancia regular ..... ( )

Es indiferente ..... ( )

En el hombre:

tiene mucha importancia ..... ( )

Tiene poca importancia ..... ( )

Tiene una importancia regular ..... ( )

Es indiferente ..... ( )

23.- Por término medio ¿Cuál es la época más frecuente de casamiento en su pueblo?.

Primavera ..... (X)

Verano ..... (X)

Otoño ..... ( )

Invierno ..... ( )

24.- En general, ¿a qué hora suele realizarse la ceremonia del casamiento?.

Muy temprano ..... ( )

A media mañana ..... (X)

Por la tarde ..... ( )

Muy tarde ..... ( )

25.- El que en su pueblo se casen a una determinada hora ¿de qué depende?.

- De la clase social de los novios ..... ( )  
 Del dinero que tengan los novios o sus familiares. .... ( )  
 De que el matrimonio esté bien o mal visto por la gente del pueblo o la familia ..... ( )  
 De cualquier otra causa ..... (X)

26.- El casarse sólo por civil en el juzgado es frecuente en el pueblo?.

- Es frecuente ..... ( )  
 No es frecuente ..... (X)

27.- Por regla general, ¿quién paga el convite de la boda?.

- El novio o su familia ..... ( )  
 la novia o su familia ..... ( )  
 Parte la novia, parte el novio ..... (X)  
 El padrino. .... ( )  
 La madrina ..... ( )  
 Cualquier otra persona ..... ( )

28.- ¿Es frecuente o no es frecuente en su pueblo que los viudos se vuelvan a casar?.

Cuando es mujer.

- es frecuente ..... ( )  
 - no es frecuente ..... (X)

Cuando es hombre.

- es frecuente ..... (X)  
 - no es frecuente ..... ( )

29.- ¿Qué tiempo cree Vd. que es el adecuado, según la --  
gente de su pueblo, que pase entre la muerte del marido y  
el nuevo casamiento? Conteste lo que le parece que pasa --  
por término medio.

Ponga el número de años aquí ..... ( 1 )

Si sólo son meses, aquí ..... ( )

30.- ¿Qué tiempo cree Vd. que en su pueblo se considera --  
adecuado que pase entre la muerte de la esposa y el nuevo  
casamiento? Conteste lo que le parece que pasa por término  
medio.

Ponga el número de años aquí ..... ( 1 )

Si sólo son meses, aquí .....

31.- En general, los hijos de un primer matrimonio ¿cree  
Vd. que favorecen o impiden las nuevas relaciones o el ca-  
samiento de los padres?.

Del padre:

- lo favorecen ..... ( )

- lo impiden ..... ( X )

De la madre:

- lo favorecen ..... ( )

- lo impiden ..... ( )

32.- En general, ¿cómo están vistos en su pueblo los ma-  
trimonios de segundas?.

Están bien vistos ..... ( X )

Están mal vistos ..... ( )

33.- ¿Es frecuente en su pueblo el matrimonio por poderes?

Es frecuente ..... ( )  
 No es frecuente ..... (X)

34.- ¿Cómo está considerado en su pueblo el matrimonio --  
 por poderes?

Está bien visto. .... ( )  
 Está mal visto ..... ( )  
 Se ve con indiferencia ..... (X)

35.- ¿Es frecuente el matrimonio entre hermanos de dos fa-  
 milias distintas en su pueblo?

Es frecuente..... (X)  
 No es frecuente ..... ( )

36.- ¿Qué motivos cree Vd. que tienen estos matrimonios -  
 entre hermanos de dos familias distintas en su pueblo?

Motivos económicos ..... ( )  
 Motivos sociales ..... ( )  
 Motivos amorosos ..... (X)  
 Cualquier otro motivo distinto de los anterior- ( )  
 res.

37.- ¿Es frecuente que en su pueblo se den uniones de pa-  
 rejas, sin que éstas se hayan casado ni por la iglesia ni  
 por lo civil?

Es frecuente ..... ( )  
 No es frecuente ..... (X)

38.- ¿Cuál cree Vd. que es la razón de estas uniones?

Por incultura ..... ( )  
 Por conveniencias económicas ..... ( )

Por conveniencias sociales .....( )

Por desigualdad social o de riquezas de uno de -  
los dos cónyuges .....( )

Por alguna otra razón que no sean las anteriores(X)

39.- ¿Cómo están vistas en su pueblo estas uniones?.

Bien vistas. ....( )

Mal vistas .....(X)

Se ven con indiferencia .....( )

40.- ¿Cómo se considera en su pueblo a los hijos de estas  
parejas?.

Se les rechaza .....(X)

Se les ayuda .....( )

Se les trata como a cualquier otro .....( )

41.- ¿Cómo cree Vd. que consideran los hijos de estas --  
uniones a sus padres?. Conteste lo que pasa en general.

Los rechaza o ve mal su estado .....(X)

Ven bien su estado .....( )

No tienen en cuenta el estado de unión en que -  
viven .....( )

42.- Generalmente, ¿dónde viven los nuevos matrimonios en  
su pueblo?.

En casa de la familia de la novia .....( )

En casa de la familia del novio .....( )

En una casa nueva .....(X)

43.- ¿Cree Vd. que en su pueblo son frecuentes las rela--  
ciones sexuales fuera del matrimonio o adulterio?.



- Son frecuentes .....( )  
 No son frecuentes .....( X)
- 44.- Por regla general, ¿entre quiénes hay más trato o -- amistad en su pueblo?
- Entre hermano y hermana .....( )  
 Entre hermana y hermano .....( X)  
 Entre hermano y hermano .....( X)
- 45.- ¿Son frecuentes los apodos en su pueblo?
- Son frecuentes .....( X)  
 No son frecuentes .....( )
- 46.- En general, ¿cree Vd. que la gente de su pueblo se -- molesta cuando se le llama por el apodo?
- Se molesta mucho .....( )  
 Se molesta poco .....( )  
 No se molesta .....( X)
- 47.- ¿Qué motivos impiden pasar de una clase social a -- otra en su pueblo?
- Motivos económicos .....( X)  
 Motivos sociales .....( )  
 Motivos culturales .....( )  
 Otros motivos que no sean los anteriores .....( )
- 48.- Entre los motivos que a continuación ponemos, ¿cuál -- cree Vd. que es el que más hace posible pasar de una clase social inferior a una superior en su pueblo?
- Por herencia .....( )  
 Por estudios .....( )  
 Por ser hijo adoptivo de una familia importante( )

- Por matrimonio con una persona de clase superior( X)  
 Por talento .....( )  
 Por ir ascendiendo poco a poco .....( )  
 Por otras causas .....( )

49.- ¿En qué sitio se relacionan con más frecuencia las -  
 clases superiores con las inferiores?

- En la Iglesia .....( X)  
 En los casinos .....( )  
 En los bares ... ..( )  
 En los espectáculos .....( )  
 En las escuelas .....( )  
 En cualquier otro sitio .....( )  
 En los lugares dónde se realizan las fiestas del ( X)  
 pueblo.

50.- De las causas que a continuación nombramos, por cuál  
 de ellas cree Vd. que evitan tener muchos hijos los matri-  
 monios en su pueblo?.

- Por causas económicas .....( )  
 por enfermedades .....( X)  
 Por egoísmo .....( )  
 Por cualquier otra causa .....( )

51.- ¿Cómo cree Vd. que está considerada en su pueblo --  
 cualquier clase de medida para no tener muchos hijos?.

- Está bien vista .....( )  
 Está mal vista .....( X)  
 Es indiferente .....( )

52.- ¿Cree Vd. que el tener muchos hijos está bien visto

en su pueblo?

Está bien visto .....( X)

está mal visto .....( )

Es indiferente .....( )

53.- ¿Cómo está visto en su pueblo el que una mujer no --  
tenga hijos?

Está bien visto .....( )

Está mal visto .....( X)

Es indiferente. ....( )

54.- ¿La gente de su pueblo está en contra o a favor de --  
tener muchos hijos?

Está a favor .....( X)

Está en contra .....( )

Le es indiferente .....( )

55.- ¿Pelean los chiquillos de su pueblo?

Con poca frecuencia .....( X)

Con mucha frecuencia .....( )

No pelean .....( )

56.- ¿Cree Ud. que es frecuente en su pueblo el que los --  
niños tengan cualquier clase de trato sexual?

Es frecuente .....( )

No es frecuente .....( )

No se da .....( X)

57.- ¿Con qué frecuencia pelean los jóvenes de su pueblo?

Con mucha frecuencia .....( )

Con poca frecuencia .....( X)

No se pelean .....( )

58.- ¿Cuál es la edad que en su pueblo se estima que ha de tener un hombre o una mujer para que se les considere solterones? Ponga el número que crea adecuado aproximadamente.

Edad en el hombre .....(45)

Edad en la mujer .....(40)

59.- Por lo general, ¿cómo están vistos los solterones en su pueblo?.

Están bien vistos .....( )

Están mal vistos .....( )

Resultan indiferentes .....( X)

60.- En general, ¿cómo cree Vd. que están vistos los viudos en su pueblo?.

Están bien vistos .....( )

Están mal vistos .....( X)

Es indiferente .....( )

61.- ¿Qué edad se estima en su pueblo que es la necesaria para que a un hombre o a una mujer se les considere ancianos? Ponga el número que crea adecuado aproximadamente.

Edad en el hombre .....(65)

Edad en la mujer .....(60)

62.- ¿Cree Vd. que se ocupan mucho del cuidado de los ancianos en su pueblo? Conteste lo que cree que pasa por regla general.

Se ocupan mucho .....( )

Se ocupan poco .....( X)

No se ocupan .....( )

63.- En un conjunto, ¿su pueblo cómo considera a los ancianos?

Los considera bien ..... ( )  
 los considera mal ..... ( X)  
 Indiferente ..... ( )

64.- De los delitos que se anumeran a continuación, diga-  
 mos los que cree Vd. que son o no frecuentes en su pueblo.

Aborto: - Frecuente ..... ( )  
 - No frecuente ..... ( X)

Asesinato:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... ( X)

Suicidio:

- Frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... ( X)

Utilización:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... ( X)

Heridas: - frecuente ..... ( X)

- no frecuente ..... ( )

Riñas: - frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X)

Murmuraciones, calumnias:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuentes ..... ( X)

Escritos y canciones contra cualquiera:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... ( X)

Insultos:

- Frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Sedución: - frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Adulterio: - frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Prostitución:

- frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Relación sexual entre padres e hijos o entre hermanos.

- frecuente ..... ( X )

- no frecuente ..... ( )

Relación sexual entre hombres y mujeres:

- frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Abandono de la esposa, del marido o de los hijos:

- frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Robo a la fuerza:

- frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Robo ocultamente:

- frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Engaño: - frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Desfalco: - frecuente ..... ( )

- no frecuente ..... ( X )

Indecencia: - frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... (X)

Daños contra la cosecha o el ganado:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... (X)

No cumplir los contratos:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... (X)

No pagar las deudas:

- frecuente ..... (X)  
 - no frecuente ..... ( )

No cumplir las promesas religiosas:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... (X)

Mentiras: - frecuente ..... (X)  
 - no frecuente ..... ( )

Trampas en los juegos:

- frecuente ..... (X)  
 - no frecuente ..... ( )

Robo de objetos sagrados:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... (X)

Insultos contra la religión:

- frecuente ..... (X)  
 - no frecuente ..... ( )

Otros delitos:

- frecuente ..... ( )  
 - no frecuente ..... ( )

## II.- ENCUESTA DE SONDEO.

(Animología).

1.- ¿Entre qué edades suelen estar los que bailan en la --  
fiesta del Patron del pueblo:

- Entre 18 y 40..... ( )  
 Entre 15 y 45 ..... ( )  
 Entre 18 y 45 ..... ( X)  
 entre 22 y 45 ..... ( )  
 Entre 18 y 50 ..... ( )  
 Entre otras edades ..... ( )

2.- Los que bailan en la fiesta del Patrón de su pueblo,  
pertenecen a una clase social determinada o son de clases  
sociales diferentes?

- Son de la misma clase social ..... ( X)  
 Son clases sociales diferentes ..... ( )

3.- ¿Con motivo de qué ocasiones se baila en su pueblo?

- Se baila en fiestas religiosas de todo el pueblo ( X)  
 En fiestas no religiosas de todo el pueblo ..... ( )  
 En fiestas particulares ligadas a ocasiones reli  
 giosas (bautizos, bodas, etc) ..... ( )  
 En fiestas particulares no ligadas a ocasiones -  
 religiosas (cumpleaños, juergas, etc) ..... ( )  
 En otras ocasiones ..... ( )

4.- ¿Cual cree Ud. que es el verdadero significado del -  
baila en su pueblo esté o no ligado este baile a motivos -  
religiosos? Si cree que hay varios motivos de los que a --  
continuación le indicamos, señalelos. Le preguntamos por



cóndiles considera Vd. los motivos reales, no aparentes.

- Por motivos religiosos .....( )
- Por motivos de cortejos entre jóvenes .....(X )
- Por motivos económicos .....( )
- Por alcanzar prestigio ante los demás .....( )
- Por simple diversión .....(X )
- Por otros motivos .....( )

5.- ¿Qué personas suele contar los cuentos a los niños?

- El abuelo .....( )
- La abuela .....(X )
- La madre .....(X )
- El padre .....( )
- los tíos .....( )
- otras personas distintas a las anteriores ....( )

6.- ¿En qué época y con qué ocasión se suele contar cuentos a los niños?

- Estaciones:
  - En invierno .....(X )
  - En verano .....( )
- Horas :
  - Al anochecer .....(X )
  - A la hora de la comida .....( )
- Ocasiones:
  - En ocasiones de fiestas infantiles .....( )
  - En los colegios .....( )
  - Durante las horas de siesta de los mayores ....( )

7.- ¿Con qué motivo se cuentan cuentos a los niños?

- Para que coman .....( )
- Para que duerman .....(X )
- Para entretenerlos y que no molesten a los mayores . .....(X )
- Para divertirlos .....( )
- Para educarlos .....( )
- Para premiarlos .....( )
- Por cualquier otro motivo diferente a los anteriores. ....( )
- 8.- ¿Asisten forasteros a las fiestas y ferias del pueblo?
- Asisten muchos .....( )
- Asisten pocos .....(X )
- No asisten .....( )
- 9.- ¿Participan los forasteros en las fiestas y ferias de su pueblo?
- Si participan .....( )
- No participan .....(X )
- 10.- ¿Cómo se ve en su pueblo la presencia o participación de los forasteros en las fiestas?
- Está bien vista .....(X )
- Está mal vista .....( )
- Es indiferente .....( )
- 11.- ¿Cómo está visto en su pueblo el que la gente utilice hierbas para curarse?
- Se ve bien .....( X)
- Se ve mal .....( )
- Ni se ve bien ni mal .....( )
- 12.- ¿Cree la gente de su pueblo que los remedios a base de hierbas curan en realidad?

Si creen .....(X )

No creen .....( )

No se tiene seguridad .....( )

13.- ¿Cree Vd. que la gente de su pueblo cree en alguna de las fuerzas superiores o del más allá: espíritus, fantasmas, apariciones de vivos o difuntos, voces de vivos o difuntos, etc?.

Si creen .....(X )

No creen .....( )

Creen pero no con seguridad .....( )

14.- ¿Cree la gente de su pueblo en la buena o la mala suerte?.

Cree en la buena suerte: Si .....(X )

No .....( )

Cree en la mala suerte: Si .....(X )

No .....( )

15.- ¿Hay gente en su pueblo que cree que puede llegar a conocer el porvenir por medio de predicciones (de adivinos, gitanos, cartas curanderos, etc)?.

Hay muchamente .....( )

Hay poca gente .....(X )

No hay nadie .....( )

16.- La gente que cree en curanderos o adivinos, están bien o mal vistos en su pueblo?.

Están bien vistos .....(X )

Están mal vistos .....( )

Se les ve de manera indiferente .....( )

17.- ¿Entre qué clases sociales cree u. que se dan con más frecuencia estas creencias?

En las clases altas .....( )

En las clases medias ..... ( )

En las clases bajas ..... ( )

E cualquiera de ellas .....(X )

18.- ¿Conoce Ud. mismo o por oídas la existencia de algún curandero o algún adivino en su pueblo?

Conoce curanderos: Si ..... ( )

No ..... (X)

Conoce adivinos: Si ..... ( )

N6 ..... (X)

19.-¿Cree Ud. que en su pueblo la gente pone en práctica lo que la religión les enseña?

Si ..... (X)

No ..... ( )

20.- De entre todos estos grupos, ¿ cual cree Vd. que va a Misa en su pueblo?. Si hay varios señalelos.

Los ricos ..... ( )

Los pobres ..... ( x)

Los niños ..... ( x)

Las niñas ..... ( x)

Los jóvenes ..... ( )

Las muchachas ..... ( x)

Los hombres ..... ( )

Las mujeres ..... ( x)

Los ancianos ..... ( x)

Las cucuñas .....(X)  
 Los casados .....( )  
 Los solteros .....( )

21.- ¿En cuál de estos grupos es más frecuente la comunicación en su pueblo? Si hay varios señalelos.

Los ricos .....( )  
 Los pobres .....( )  
 Los niños .....(X)  
 Las niñas .....(X)  
 Los jóvenes .....( )  
 Las muchachas .....( )  
 Los hombres .....( )  
 Las mujeres .....(X)  
 Los ancianos .....( )  
 Las ancianas .....(X)  
 Los casados .....( )  
 Los solteros .....( )

22.- ¿Qué grupo de los que citamos a continuación cree --  
 Vd. que asisten en su pueblo a las novenas y rosarios con  
 más frecuencia?.

Los ricos .....( )  
 Los Pobres .....(X)  
 Los niños .....( )  
 Las niñas .....( )  
 Los jóvenes .....( )  
 Las muchachas .....( )  
 Los hombres .....( )

- Las mujeres .....(X )  
 Los ancianos .....( )  
 Las ancianas .....(X )  
 Los casados .....( )  
 Los solteros .....( )

23.- ¿Cree Vd. que son caritativos en su pueblo?

- Son muy caritativos .....( )  
 Son pocos caritativos .....(X )  
 No son caritativos .....( )

24.- ¿Hace promesas la gente de su pueblo?

- Hace muchas promesas .....(X )  
 Hace pocas promesas .....( )  
 No hace promesas .....( )

25.- ¿Con qué motivos cree Vd. que hace la gente de su --  
 pueblo las promesas? Si hay varios motivos señalelos.

- Para alcanzar beneficio económico .....( )  
 Para lograr la salud propia o de algún familiar..(X )  
 Para aprobar exámenes .....( )  
 Para lograr trabajo .....( )  
 Para que le salga novio al que hace la promesa o  
 a sus familiares. ....( )  
 Para tener hijos .....( )  
 Para alcanzar cualquier otro favor .....( )

26.- ¿Qué clase de promesas se suelen hacer en su pueblo?

- Llevar velas al santo .....(X )  
 Dar una limosna .....(X )  
 Ponerse un hábito .....( )

- Llevar algún objeto a la Ermita o Iglesia del  
santo ..... ( )
- Hacer alguna penitencia corporal (ir de rodillas,  
descalzos, etc) ..... ( )
- Cualquier otra promesa distinta de las anterior-  
es ..... ( )

27.- ¿Con qué frecuencia cree Vd. que la gente cumple --  
las promesas en su pueblo?

- Con mucha frecuencia ..... (X)
- Con poca frecuencia ..... ( )
- No las cumplen ..... ( )

28.- ¿Con qué contribuye la gente de su pueblo a los gas-  
tos o necesidades de la Iglesia?

- Con su trabajo ..... ( )
- Con su dinero ..... (X)
- Con alimentos u otro tipo de bienes ..... ( )

29.- En general, ¿cuál es en su pueblo la actitud de los  
grupos que a continuación nombramos ante la religión?

- En el niño: - mala ..... ( )
- buena ..... (X)
- Indiferente ..... ( )

En la mujer:

- soltera: - buena ..... (X)
- mala ..... ( )
- indiferente ..... ( )
- viuda: - buena ..... (X)
- mala ..... ( )
- indiferente ..... ( )

casada: - buena .....(X )

- mala .....( )

- indiferente .....( )

En el hombre: - mala .....( )

- buena .....( )

- indiferente .....(X )

30.- ¿Cree Vd. que la gente de su pueblo cumple con el --  
ayuno y la abstinencia?.

Cumple con frecuencia .....( )

Cumple con poca frecuencia .....(X )

No cumple nunca .....( )

31.- ¿Cuáles cree Vd. que son las causas del incumplimien-  
to de estos preceptos?.

Ignorancia .....( )

Indiferencia .....(X )

Ateísmo .....( )

Otras causas .....( )

32.- ¿Está bien visto en su pueblo el ser religioso?.

La mujer: - lo ve bien .....(X )

- lo ve mal .....( )

- le es indiferente .....( )

El hombre: - lo ve bien .....( )

- lo ve mal .....( )

- le es indiferente .....(X )

Los ancianos:

- lo ve bien .....(X )

- lo ve mal .....( )



- es indiferente .....( )

Los niños:

- lo ven bien .....(X )

- lo ven mal .....( )

- les resulta indiferente .....( )

### CONSIDERACIONES GENERALES.

#### 1. RESUMEN GENERAL. PROBLEMAS PLANTEADOS.

Con los datos anteriormente reseñados podemos observar claramente como la población de Nueva Tabarca asentada en la provincia de Alicante, toma los caracteres culturales del resto del litoral aún a pesar de su aislamiento geográfico. Roto el nexo de unión con la Tabarca tunecina, el sustrato tabarquino entra en pugna con la forma de vida que han de adoptar en la nueva isla, e incluso el idioma italiano se pierde adoptándose el valenciano como forma de expresión coloquial.

Lo que sí es interesante destacar es que utilizando modos de vida y de expresión de la cultura alicantina adoptan matices localistas preferentemente en lo que respecta al utillaje de la pesca y en expresiones lingüísticas que les diferencian y personalizan del resto de las comunidades cercanas a la isla, pero esto es achacable más al propio aislamiento de los tabarquinos, lo que les ha empujado a crearse un mundo vital con características muy personales, más que a posibles influencias de origen más remoto.

En cuanto a los tabarquinos que fueron a San Pedro su evolución ha tomado otros caminos. Habiéndose instalado en Italia, recuperaron parte de sus tradiciones italianas, no obstante los Carlofortinos mantienen y conservan parte de sus antiguas tradiciones tabarquinas. Dos son los factores que han contribuido a ello, el primero es que los Carlofor

tinios salieron de Tabarca, antes de ser invadida por lo \_  
que al no sufrir cautiverio, el pequeño núcleo social más  
unido permitió la conservación de sus primitivos caracte--  
res autóctonos; el segundo factor que hay que considerar \_  
es que un pequeño núcleo de habitantes ligures, zona de \_  
procedencia de los tabarquinos, fueron a instalarse a Car-  
loforte, asentada la población, por lo que este refuerzo \_  
cultural vino a dar mayor empuje a los tabarquinos de Car-  
loforte.

El reciente hermanamiento de las dos islas, servirá \_  
quizás para establecer un nuevo contacto cultural entre an-  
bos pueblos.

A partir de 1930, la población tabarquina, falta de \_  
medios, comienza a resentirse. Unicamente la construcción  
de un pequeño puerto, en 1944, después que en 1920 se apro-  
base su construcción mejora algo la infraestructura pesque-  
ra, pero no impide que la emigración comience a surgir \_  
cuando las poblaciones del litoral empiezan a tener un de-  
sarrollo marcado por el signo del turismo.

Esquemáticamente vamos a presentar la situación de la  
isla y sus posibilidades para el futuro.

- Al asentarse la población, el núcleo de Santa Pola  
comienza a desarrollarse.

- El desarrollo de la pesca en Tabarca atrae pescade-  
res de Santa Pola.

- Alicante, administradora de la isla, la ignora. La  
burocracia municipal impide cualquier solución rápida a los  
problemas de la isla.

- Santa Pola se convierte en el eje económico-comercial de la isla y Alicante en el eje administrativo.

- Alicante y Santa Pola comienzan su expansión como centros turísticos, mientras que la isla se queda rezagada.

- El agotamiento de los fondos, la poca rentabilidad y la mala estructura en general del sector pesquero, empujan a los tabarquinos a dejar la pesca.

- El sector costero (Santa Pola principalmente) es el lugar de emigración de los tabarquinos.

La declaración del poblado como conjunto histórico-artístico, ha preservado la isla contra la especulación del suelo.

- Se ha dotado a la isla muy modernamente de un teléfono y se experimenta con una planta potabilizadora por energía solar, pero las condiciones básicas de habitabilidad son deficientes (sigue sin existir alcantarillado, ni agua corriente).

- Las visitas de turistas en verano, procedentes de la costa han permitido unas ganancias a los pocos habitantes, lo que ha frenado algo su emigración.

- La ausencia de población joven y de un proyecto de actuación claro por parte de las Autoridades, terminaran con la isla.

- En 1975, se firmó el Hermanamiento entre la isla de San Pedro y Nueva Tabarca para ayuda mutua en el campo cultural y turístico.

2. LAS PERSPECTIVAS DE FUTURO. No son muy halagüeñas pero sugeriríamos como posibles soluciones:

- Un plan de ordenación rur-urbano de acuerdo a las \_ necesidades y situación de la isla.

- Creación de una piscifactoria o una pequeña reserva biológica (sobre este tema presentó un proyecto el Sr. Tur Ayela, pero sin contestación del Ayuntamiento).

- Establecimiento de un camping organizado en la zona de "El Campo".

- Mejora de las condiciones generales de habitabili--dad (alcantarillado, agua y luz).

- Creación en la antigua Casa del Gobernador, de un \_ parador turístico con capacidad para 30 o más camas.

- Establecimiento de un puerto deportivo y recreativo o como fondeadero de yates y barcos que cruzan esa zona del Mediterráneo.

Estas son las propuestas que hacemos en base a la realidad que conocemos, solo resta que los intereses económicos y capitalistas estén dispuestos a invertir de una forma racional y planificada.

## APENDICE 2

### Vocabulario marínero.-

Quiero subrayar la importancia y el interés de este - vocabulario, ya que refleja no solo la terminología marínera, a veces compleja, sino la estructura mental del pescador que emplea una voz, un término para algo que él necesita, que él vive y conoce muy bien, con el que día a día lucha para salir adelante.

Conocer su léxico, su jerga, es conocer su universo y su circunstancia especial en la que el taberquino se mueve "como pez en el agua".

El proceso, he de reconocer ha sido largo y laborioso. Durante cuatro años, no ha sido tarea fácil, el ir desgrenando cada palabra, cada expresión que salía de los labios de los pescadores, era cuidadosamente recogida y posteriormente definida en propia lengua vernácula para tratar de - cubrir el contenido semántico de cada vocablo.

Muchas de estas voces, son arcaizantes o ya apenas se emplea, o incluso algún término ha venido a sustituir al - conocido, sin embargo y conscientemente no he querido cambiar o alterar cualquier definición o término que pueda repetirse para conservar la tradición lingüística. Podemos - comparar algunos términos que aparecen en el citado vocabulario (términos más arcaizantes) frente a los que aparecen en el utillaje marínero descrito en otros apartados de este

mismo epígrafe general "Técnicas de pesca".

En algunos aspectos se observa un cierto paralelismo lingüístico con el sector marineró catalán (1), quizás por desplazamiento dialectal del catalán en la esfera de influencia marinera.

La traducción al castellano, ha planteado en algunos momentos problemas por no existir una terminología traducible.

Al final del apéndice hemos creído conveniente añadir con su definición académica, algunos de los términos marineros que se repetían con cierta frecuencia, para ampliar la comprensibilidad de las explicaciones.

(1) AMADES y ROIG. Vocabulario de l'art de la navegació i de la pesca. Algunas de las artes responden a una nomenclatura semejante.

AIGUA DEL CEL, f.- Nom que la gent de mar sol donar a la --  
pluja i a l'aigua de pluja, per diferenciaries de l'aigua  
de mar.

ALGA MORTA, f.- Alga de color de fulla seca. Les xarxes l'a-  
rrepleguen; és fulla caigut.

ALGUERS, m. pl.- Catifes d'algues, de molta extensió, que hi  
ha al fons de mar. Els alguers son molt a propòsit per a -  
calar els ormeigs de pescar.

ALMADRAVA, f.- Construcció especial per a la pesca. Consis-  
teix en una mena de laberint fet amb xarxa. Forma un gran  
camí que dóna diferents voltes i giravoltes. El peix entra  
per la boca i va seguint camí endins, fins a arribar a un  
lloc hi ha un espai ample, anomenat "grandi". El peix entra  
per la boca de l'almadrava, que sol ésser molt ampla, i va  
seguint camí endins, que va estrenyent-se com més va més,  
fins a arribar al grandi, d'on el peix ja no pot sortir. A  
banda del grandi hi ha due embarcacions: una de gran anome-  
nada la fragata, que està fondejada i és la que porta la -  
direcció de totes les manioeres, i una altra de petita, a-  
nomenada el "bateu".

Ambdues tenen a llur bord les dordes que fermen la grandi  
-- xarxa que corren el grandi. Dues o tres vegades al dia  
fan llevada, que consisteix en cobrar el grandi per extreu-  
re'n el peix que hi hagi pogut entrar. Per cobrar la fraga-  
ta i el bateu van estirant la xarxa cap a bord, la fragata



resta fixa, i el bateu va acostant-se cap a ell tot cobrant, fins a arribar a cobrar tota la xarxa i extreure'n tot el peix. Un cop feta aquesta operació el bateu va reculant, i torna al seu lloc ordinari, tot calant novament la xarxa. -- Una tercera embarcació, anomenada la "muixarra", forma part de l'almadrava, i té per missió el rondar pels seus volts, vigilant-li la boca, i, amb diferents moviments i maniobres, fer que el peix entri per la boca. La part del camí més propera al grandí és anomenada cua. L'almadrava és calada per un gran nombre d'ancores de ferro de molt pes, i és manté en surada, valent-se de feixos de suro, lligats amb filferro, anomenats "cornets". En els revolts del camí hi ha uns cornets molt més grossos que els altres, que reben el nom de cornets de dreu. Quan hi ha molt peix dintre el grandí, i hom es tem que podria escapar-se, se'l tapa interposant entre el camí i el grandí una xarxa, que rep el nom de porta. Per al funcionament d'una almadrava es necessiten de quinze a vint persones. Solen estar situades en cales i llocs molt arrecerats, per evitar que el corrent no se les emporti en dies de maror. La vesca de l'almadrava no és permesa tot l'any, sinó sols uns mesos de l'època estival, perquè no arribi a perjudicar les cries ni la nesca netita.

ALMENCE, m.- Petsina petita i blanquinosa, ratllada transversalment amb línies de color bru clar, entravessades sovint per ratlles grisenques. Es troba abundantment a les platges quan hi ha temporals.

ALTA MAR, f.- Mar endia, lluny de la costa.

ALLARGA I TIRA.- Expressió usada pels pescadors per significar un vogar reposat i descansat.

AMORRAR, v.- Enclavar-se una embarcació en la sorra, per la roda de proa o de popa.

ANAR DE FOSCA, v.- Sortir a pescar en nit sense lluna.

ANAR A FER LA TOMBADA DEL SOL.- Expressió usada pels pescadors per significar l'acció d'anar a calar els ormeigs - des de les onze del matí fins a les dues de la tarda. Es practica en la pesca de sardinals.

ANAR A LA VALENCIANA, v.- Navegar una embarcació en nopa amb la vela enfilada al can del pal. L'antena pren una posició horizontal, com la dels braços d'una balança.

ANAR AL CART.- Es quan, en navegar amb barca, el cart de l'antena va un roc separat de la roda de proa.

ANAR D'ALBES, v.- Anar a pescar de matinada.

ANAR DE MATINADA, v.- Expressió usada pels pescadors per significar l'acció d'anar a llevar les xarxes a la sortida del sol. Es practica amb les neses del sardinals, letxeres i coleros.

ANAR DE PRIMA, v.- Expressió usada pels pescadors per sortir cap al tard per anar a pescar sardinals. També es diu: "Anar a la prima", "Fer la prima".

ANAR DE RECALADA, v.- Expressió usada pels pescadors per significar l'acció d'anar a calar els arreus de pesca quan el sol ha sortit. Es practica en la pesca del sardinal.

ANAR EN POPA, v.- Navegar una embarcació, seguint la direcció del vent, amb la vela hissada fins al capdamunt del pal i travessada respecte a l'eslora de l'embarcació. El cart de l'antena queda anartat de la roda de proa de la barca i s'aguanta per mitjà de l'aparell anomenat orsapon i l'escóta resta quelcom amollada, i es diu: "en nopa rodó".

ANAR EN SURADA, v.- Trobar-se el veix naçant a flor d'aigua.

ANAR PLA, v.- Expressió usada pels mariners per significar l'acció d'anar en barca el rem, ço és, sense fer ús de la vela. Es va pla quan es vol llevar l'artet i els palangres.

ANAR SOBRE EL PAL, v.- Navegar una embarcació amb la vela hissada i de manera que porti sobre el pal i no pas en l'antena. Es pràctica perillosa amb vent fort.

ANDANA, f.- Nom de l'onada.

ANELL, m.- Anella feta de corda que s'usa per a quan s'ha de cobrar el l'ormeig de l'art o del bou i no esté prou confiança amb l'aguant de les cordes. Es fan passar les dues cordes per dintre l'anell, fent-lo baixar aigua avall, fins que arriba a tocar l'ormeig. D'aquesta manera queden ajuntades les dues cordes, i es pot estirar amb les dues com si fos una no més, i fer molta més força, car es reuneix la resistència de les dues cordes, i així té molta més seguretat que no es trenquin. També serveix per a desferocar.

ANGUILERA, f.- Nanasa especial per a la pesca de les anguilles.

ANTENA, f.- Pal llarg i prim que s'anlica al pal de mitjana

d' una barca de bou. Serveix per a aferrar la mitjana, usada d'aquestes embarcacions quan pesquen al bou i no fa vent.

ANTOLLADURA, f.- Lligadura feta pels nescadors amb una corda. 2. Nus de lligar palangres.

ANTOLLAR, v.- Lligar alguna cosa amb una corda.

APILAR-SE, v.- Decantar-se el gall cap al damunt de les peces, tot embolicant i desbarant el calat de sardinals.

APUJA (FER).- Anar de bolina i aprofitar tot el que dóna proa a vent.

ARBRE DEL CABRESTANT, m.- Una peça d'alzina, cilíndrica, clavada verticalment a terra. Serveix, a més de sostentacle i d'eix al cabrestant, emprat per a treure a la platja les embarcacions de pescar, com barques del bou i de palangre.

ARGOLLA, f.- Anells que, en gran nombre van a la part inferior de l'ormeig de la trawler, per dintre les quals passa la sàgula amb la qual se ceyeix aquesta mena d'ormeig.

ARGUENELLS, m. pl.- Politja de fusta muntada amb unes galteres, també de fusta, que s'aplica damunt l'orla de la barca i que té per objecte de facilitar l'operació de cobrar els ormeigs a bord. Es passa la corda per la politja, que fa l'ofici d'una corriola. Hi ha arguenells que s'anliquen damunt la regala de l'orla; altres tenen una runxa llarga en llur base, i van aplicats al forat d'un escàlem, on posen la runxa; i altres, que solen ser els que més abunden, van aplicats al pinyó de la roda de proa o de popa.

ARGUENELL, m.- Arreu de resca que serveix d'element auxiliar per a llevar caps de palangre. Es col·loca junt a la roda de

proa d'una embarcació de pesca.

ARRAR, v.- Guarnir i arranjar un ormeig de pesca o dels --  
rems.

ARRELLADA, f.- Xarxa de rateta.

ARO, m.- Bec de gas en forma de cercol, de ferro, amb unes  
ramificacions curtes i iguals, col·locades a la part infe-  
rior de la circumferència. L'aro va proveït d'un mànec, que  
serveix per a fermar-lo a l'embarcació i, al mateix temps,  
de conducció del gas acetilén. Es de dimensions més reduï-  
des que la bateria que, a la Costa de Llevant s'empra en la  
pesca de la teranyina. En la pesca amb llum, encès, s'utilit-  
za l'aro d'esquer per a atraure el peix.

ARPETA, f.- Arreu de pescar, format per una perxa llarga,  
de fusta, que té en un extrem quatre hams grossos, lligats  
amb una corda i en la mateixa disposició que les arpes d'un  
ferro o d'un ruixó. L'arpeta serveix per a pescar congres.

ARPIS, m.pl.- Ganxos en forma de ruixonet, muntats al cap-  
davall d'un bastó llarg, destinats a cercar algun ormeig -  
perdut pels fons.

ARRIAR, v.- Abaixar les veles d'una embarcació. La vela --  
arriada es plega a l'antena amb l'ajuda dels botafions.

ARRAIX, m.- Patró d'una almadrava.

ART DE DIA, m.- Art que es tira desde terra, després d'ha-  
ver-lo anat a calar durant la nit a regular distància de la  
costa i d'haver portat les dues cordes cap a terra des d'on  
es van estirant fins a fer-lo eixugar eb terra.

ART DE NIT, m.- Art emprat per a la pesca amb llum, molt més netit que el de dia.

ARTET, m.- Art netit que es cala i lleva de mar estant. S'hi pesca el mateix peix que amb l'art de vaca.

ARTO, m.- L'artet.

ATERRAR-SE, v.- 1. Decantar-se el peix cap al fons. 2. Acostar-se cap a la platja.

BAGA FORTA, f.- La part d'un palangre formada per una corda proveïda de plom i brassolada amb els hams corresponents. - Per un extrem va unida a la sirga i per l'altre al cuot. La baga forta fondeja part del palangre en el fons de mar mentre es pesca.

BAGA VOLANT, f.- Es la part d'un palangre formada per una corda proveïda de brassolades i hams. Per un extrem va unida a la sirga i per l'altre al cuot. Es diu volant per què queda a la mercè del corrent del mar.

BAGUEJAR, v.- Calar palangres o armallades fent bagues.

BAIARD, m.- Espècia de xevira per a portar les xarxes vlegades a terra.

BAIX, m.- Roca sotaiguada en el mar quasi a flor d'aigua, on fàcilment poden tonar les embarcacions que li passen per damunt.

BALA, f.- Plom que sola el gall en la pesca de palangre.

BALORDA, f.- Suro gros que va fix en la part inferior del -- maià, en l'ormeig de l'art.

BANC, m.- Extensió de sorra, quasi a flor d'aigua, on poden fàcilment encallar les embarcacions que passen per damunt.

BANDERA FLAMENCA, f.- Efecte de llum irisació produïda per el raigs del sol en un núvol, el qual pren una coloració intensíssima. Es més visible a la sortida i a la posta de sol.

BARBADA, f.- Cèrcol o rodell d'una branca prima de mata que es col·loca a l'afàs d'una mansa. La línia de separació entre el net i el brut.

BARBADA DE FORA, f.- Fons de sorra que hi ha part de for d'un alguer.

BARBADA DE TERRA, f.- Fons de sorra que hi ha part de terra d'un alguer.

BARCA EMPADADA, f.- Barca que per raó de la càrrega, navega molt enfocada de nopa i molt alçada de nroa.

BARET, m.- Núvol petit que cobreix el cim de les muntanyes.

BARRA, f.- Barra de ferro o de fusta que va formada a la barca i que sosté el fester de la teia.

BARRA DE PEIX, f.- Gran quantitat de peix que avança a flor d'aigua.

BARROQUINA (Anar a la).- Portar l'antena pujada amb la vela doblegada degudament. Es va a la barroquina quan no cal fer ús dels botarions.

BARSOLI, m.- Cordill prim de canem que va lligat a la mare del palangre i que porta un ham enferit a l'altra punta, que és per on s'agafa el peix. Cada mare porta lligat un gros -- nombre de barsolins.

BARSOLINS, m.pl.- Les ramificacions d'un nioc. Són de cordill i tenen els corresponents hams a l'extrem.

BASCODELLA, f.- Unió dels boleros de dalt i de baix de les xarxes, feta amb una cosida de cordill a cada xarxa.

BASSETES, f.- Tolls d'aigua que es formen a la platja quan hi arriben els cops de mar.

BATEU, m.- Una de las tres embarcacions que intervenen en la formació de l'almadrava. Es paral·lela a la fragata, i conté en el seu bord les cordes que sostenen una part del grandí o cap de l'almadrava. Quan s'ha de fer llevada, tot cobrant la xarxa del grandí, va acostant-se cap al cantó de la fragata fins a arribar, entre totes dues, a cobrar la -- xarxa totalment.

BATRE.- Pescar amb xarxa. Consisteix en cenyir un tros de mar amb una peça, els extrems de la qual es lliguen a la -- platja. En un gussi o bot que resta empresonat dins la xarxa calada, es fa soroll amb els remes damunt la mar. El peix que es troba al voltant de la barca, espantat, fuig, i en -- topar amb la xarxa, resta clavat entre les malles. S'usa una xarxa corrent amb surada i plom.

BOCA, f.- Entrada de l'almadrava.

BOCA DE L'ART, f.- Boca que hi ha a l'extrem de les cames de la xarxa de nascar el bou.

BOCA DE NANSA, f.- Obertura: ciucular de la part superior -- d'una nansa. Va tanada amb el capell. Serveix per a treure el peix que s'ha nescat.

BOIA, f.- Trosset de suro que, en l'ormeig per a nascar amb canya, va lligat a la ninya. La boia es manté surant en l'ai



gua, i en pengen el pèl de cuca i l'ham. Quan el peix nica, amb la seua força fa seguir la boia, la qual s'enfonsa, i llavors revela al pescador la presència de la presa.

BOLA DE PASTA, f.- Esquer de les nanses bogueres, barreja de sardinals confita i farina fent boles lligades amb un cordill.

BOLERO, m.- Una mena d'armellada.

BOLERO DE BAIX, m. La peça longitudinal d'una braça d'ample da que forma part d'un bolero. És el vertader tresmall. Per damunt va unida al bolero de dalt, i per dessota dua la plomada.

BOLERO DE DALT, m.- La peça longitudinal i del mig d'un bolero. Per damunt va unida a la cadeneta, i per dessota al bolero de baix. Té sis braces d'amplada, i la seva malla és del nº 7.

BOLEROS, m.pl.- Tresmallis de 50 canes de llargada i de 7 -- braces d'amplada. Són formats per tres tires de malla diferent: boleros de dalt, boleros de baix i boleros de cadeneta. Aquestes tenen plom i petitoies a les vores, i cabestre, canya i can als extrems.

BOLES, f.pl.- Peces de fusta, enfilades com grans de rosari a la part inferior de les canes de l'art del bou. Faciliten el pas de la xarxa per damunt dels alguers, i priven que els ploms s'enboliquin per algues i rocam del fons de mar.

BOLITX, m.- 1. Ormeig del bou petit (costes de Llevant i de Ponent). 2. Fil de cotó molt resistent que duu penjant un -

ham. Forma part del palangre de pescar congres.

BOLLAR, v.- Fer bombolles les mates de peix.

BOLEO, m.- El cilindre d'un cabrestant. Es de fusta i serveix per a enrotllar la corda quan es treuen les embarcacions a la platja.

BONEIA, s.- Bonança.

BOQUEJAR, v.- Fer el peix extremituds, tot obrint i tancant la boca.

BORDONS, m.pl.- Les tres esteles del "Cinturó d'Orio".

BORNOI, m.- Rosari de suros petits i de forma arrodonida, - que van enfilats en una corda. El bornoi va fixe a la part alta de les peces de sardinals amb una corda anomenada carg mell, i té per objecte el mantenir els sardinals en surada.

BORONAR, v.- Embolicar-se o nusarse fortament les xarxes, - les mares de palangre o els brassolins.

BOSCURNELLA, f.- Obertura semblant a la butxaca d'un geo, - que hi ha al sac d'una xarxa de bou. Serveix per a treure el peix després de la pesca.

BOSSA, f.- 1. Sin. de cob en l'ormeig de bou. Es la part de l'art que té la forma i disposició d'un sac. S'hi recull el peix que es pesca mentre es cala. 2. Corda que va lligada a poneta de la barca i que té per objecte l'amitjanar la corda o malleta que tira el bou, per evitar que es decanti i posi en desequilibri el pes de la barca.

BOTALO, m.- El pal col.locat en un forat que hi ha sota l'egullat de la barca de bou. Serveix per a hissar-hi el floc a fi que l'embarcació faci més camí, quan bufa noc vent.

BOTALO DE POPA, m.- Pal que s'arma en direcció horitzontal, - tocant a la roda de vora d'una barca de bou. Serveix de pal auxiliar a la mitjana, per a fer més camí els dies de poc vent, i s'ha d'arrossegar la peça del bou.

BOTALONS, m.pl.- Dues verxes de la barca de bou, iguals, perpendiculars a l'eslora, amb un bussell a l'extrem per on passen les malletes de la bou-vaca.

BOTAFIO, m.- 1. Corda emprada per a lligar les peces de sardinals l'una amb l'altra, quan són calades. 2. Cordetes que pengen dels bessos de la vela de banda i banda i serveixen per a arriar-la quan el vent bufa massa fort.

BOTXA, f.- Bola de fusta partida pel mig, amb la qual es tapen els ploms que van a la vora dels ormeigs del bou. S'usen les botxes en les patges de fons molt fangós, en el plom, amb el seu anclament, es clavaria i faria poc menys que impossible el calament dels ormeigs.

BOU, m.- Xarxa de pescar de dues ramificacions, proveïdes de retitols i plom, anomenades cames. Les cames s'unixen a la meitat de la peça per formar la part més estreta anomenada - ustia, a la part més eixemplada, anomenada sac. Per a pescar el bou es fa ús de dues barques anomenades parella de bou. Cada una porta un cap de la peça; avançant a la vela, i, en temps que avancen, pesquen el peix que troben al nas, i que es recull en el sac. Amb aquest art es pesca peix petit, anomenat del bou.

**BOU-VACA.** - Un art de pescar, igual que el del bou, però més petit. Té el cordill de les malles petit i prim. Per a pescar amb aquest art es fa ús d'una sola embarcació. S'arquen dues nerxes laterals, una a cada banda de l'embarcació; en llurs extrems es lliquen els caps del bou-vaca. En avançar la barca a la vela, arrossega la xarxa, i pesca el peix que troba al seu davant.

**BOUER O BOVER, m.** - Pescador que se dedica a la pesca del bou.

**BRASSOL, m.** - Sin de barsolí.

**BRINCAR, v.** - Fer un lleuger moviment la cima de la canya de pescar, quan algun peix ha mossegat l'ham.

**BRULLAR, v.** - Obrir i tancar la boca la sardina que va a per sobre el mar. V. Bollar.

**BULDAU DE PLOM, m.** - Corda cosida a la vora d'un tresmall, a la qual van enfilats els ploms que serveixen per a enfonsar la xarxa calada.

**BULDAU DE SURO, m.** - Corda cosida a la vora d'un tresmall, en ganxada a la xarxa per mitjà de ponts. En el buldau hi ha enfilades les petitoies i surades que serveixen per a tenir la xarxa dreta.

**BUSSELLS DE LA TROSSA, m.** - Les dues peces que formen l'antenna al pal d'una barca de bou. Formen part de la grossa.

**CABESTRERA, p.** - L'ansada cordell que té la nansa de rescar fermada a les costeres. Serveix per a llevarla i calar-la.

CABREIG, m.- Rompent de les onades per mor del vent de mar.

CABRELLES O CABRILLES, f.pl.- Grup d'estels conegut astronòmicament amb el nom de "les Plèiades" de la constel.lació - d'Orió.

CABROT, m.- Granc emprat com a esquem per a pescar pops.

CADENETA, f.- Tira de xarxa que hi ha a la vora de les peces de sardinals per a servir-los de reforç. Una vora de la cada neta va unida a la xarxa, i l'altre té una surada.

CAIXA DEL FANAL, f.- Caixa que guarda el fanal de la barca - de pescar. Es de fusta, i té una corda per a tenirla penjada.

CAIXA DE L'ORSA, f.- Mena de caixa de fusta, de forma de carpeta, col.locada verticalment al centre i damunt quilla d'una embarcació de pescar. Serveix per a guardar l'orsa quan es - llevada. S'aguanta per mitjà de la clavilla.

CALA, f.- Braç de mar encaixonat entre rocam, amb platgeta, codolam o sense.

CALADA, f.- 1. Fil o cordill emprat per a la pesca amb sanya.

2. L'acció de calar un ormeig quansevol. 3. El peix agafat.

CALAFATS, m.pl.- 1. Feces de ferro amb cabota, emprades per - calafatejar embarcacions. 2. Els que practiquen l'ofici de ca la fatejar.

CALAR, v.- Submergir en el mar tota mena d'ormeig o arreus de pescar.

CALAR A MITJA AIGUA, v.- Calar els ormeigs a la meitat de profunditat del mar.

CALAR SOBRE NET, v.- Calar en un indret en el fons és d'arena.

CALCES D'AIGUA, f.pl.- Calces de lona, impermeables, nintades amb oli de llinosa. Serveixen per a treballar a l'aigua.

CALINA, f.- 1. Boira prima que es posa al cim de les muntanyes. 2. Fil o cordill de canem, molt prim, emprat per a -- guarnir diferents ormeig de rescar. Sin. de tralla.

CALMA, f.- Estat de tranquil·litat en l'atmosfera. "Haver-hi calma" no ouïr ni un alè d'aire.

CALMA XITXA, f.- Estat de la calma en el seu grau més agut. Sol, molt sovint, emprar-se sols la segona de les paraules, o sigui xitxa, que té la mateixa valor.

CALO, m.- Bastó de la punta de la cama del bou.

CAMA, f.- Braç de l'ormeig de l'art.

CAMI DE SANT JAUME, m.- La Via làctea, anomenada generalment, pel poble, Carretera de San Jaume de Galicia, deu aquest nom a la llegenda que els antics peregrins, quan anaven a la ciutat gallega de Santiago, seguien sempre el rastre de la Via làctea i els portava a la ciutat.

CANAL, m.- 1. Braç de mar de regular llargada que es troba barrat per terra a banda i banda. 2. Espai entre la gola i -- cos de la xarxa de bou.

CANALIS, m.- Fons de fang i sorra, no molt ample, que es troba entre dos fons rocosos.

CANYA, f.- 1. Ormeig de rescar el més primitiu i rudimentari. Consisteix en una canya llarga, a la punta de la qual va lligada una nyinya, que porta a la seva punta contrària un ham amb esquer. Ni ha que a la nyinya duen un petit suro, anomenat

boia, que es manté en surada. De la boia en penja un ori -- molt prim i quasi invisible que rep el nom de pèl de cuca i porta l'ham enferit. Els pescadors de canya que pesquen per afició, sovint es passen hores i hores amb llur ormeig callat, sense arribar a obtenir cap fruit de tanta paciència, puix que cap peix va a picar llur esquer. Proverbio: "El -- pescador de canya perd més del que guanya", al pescador de canya la fan l'enganya. 2. Cabestrera d'una peça de boleros Els seus extrems, per una banda, estan units a la cabestrera i per l'altra a la peça.

CANYA FLUIXA, f.- Canya que té la cima o part superior flexible, i que, amb el pes del guarniment, s'inclina una mica.

CANYA LLARGA, f.- Consta de dues peces: una d'interior, gruixuda, la grossa; i una altra de superior més prima, el cimero. El cordill té 10 metres. El pèl de seda 2. En un extrem hi ha una ham anglès del nombre 6. Amb la canya llarga es -- pesca des de la platja.

CANYISSAT, m.- Ormeig que consta de dues xarxes: una de malla ampla guarnida de cayes disposades transversalment a distàncies iguals, i una altra d'estreta, proveïda de surada i plom. Per a pescar amb el canyissat cal, primer, cercar una mola de peix, i quan es té al costat de l'embarcació es volta amb la xarxa de malla prima fins que es fa una mena de -- tancat circular, amb el peix cenyit dintre. Després es cala la de malla ampla damunt la de malla estreta, de manera que restin unides, per una de llurs vores. Amb el canyissat ca-

lat el peix no pot fugir, i, si salta per ferho, resta empresonat a la xarxa de malla ampla. Amb aquest ormeig es pesquen llíseres en mar de poc fons.

CAP FORT, m.- Còrda lligada a un ruixó o ferro per la part inferior i a una botxa o suro per la part superior. Sol tenir lligat un calament de nanses.

CAP MOLL, m.- Corda lligada a una pedra per la part inferior i a una botxa per la part superior. Al cap moll se sol lligar un té to o calament de nanses.

CAP MORT, m.- Part de la corda que va lligada per un extrem a l'estaca de l'aparell de treure embarcacions a terra.

CAPELL, m.- Tapa de la boca d'una nansa, feta d'un rodell teixit de molla de cordill, a tall de xarxa.

CAPS DE LES PECES, m.pl.- Les deu cordes que uneixen les cuetes de les peces de sardinals quan són calades.

CARA, m.- L'ansa de part devantera i inferior de la vella llatina d'una barca de pescar. Sergeix per a enfilegar la vela a l'extrem anterior de l'antena.

CARNADA, f.- Esquer fet de carn de veix.

CARREGADES FORTES, f.- Barreja de cargolillo, sorreta i algues, que, mentre es pesca al bou, es fica dins la xarxa, omple el sac i el fa pesat i dificulta l'afer de la pesca. Es descarregu del sac amb auxili de la pollacra.

CARRETELL, m.- Fusta d'uns 3 pals de llargada per 1 d'amplada, on es cardella el caramell o tralla que es porta a bord per si cal fer qualche adob o remunta en algun ormeig.



CART, m.- 1. La part inferior de l'antena. 2. L'indret d'on prové el vent.

CART DE FORA, m.- Vent que bufa del creu del mar cap a la terra.

CAVALLAR, v.- Moviment de l'aigua de mar, quan sembla que les ones rodolin i que les unes rugin damunt les altres.

CAVALLET, m.- 1. Muntant de fusta amb un cilindre, també de fusta, en la part superior, que serveix per a enrotllar la corda que va a plegar-se en el cilindre del cabrestant. 2. Cilindre de fusta damunt el qual s'enrotlla el cable de traure les embarcacions a la platja.

CAVALLS, m. pl.- Els tres estels afilerats de la constel·lació anomenada "Ossa major", coneguda vel noble amb el nom de carro el formen els quatre estels que componen el quadrilàter, i els altres tres són els cavalls que estirén del carro.

CEC, CEGA, adj.- Indica l'espessor de les malles de la xarxa. Es diu que una xarxa es mes menys cega segons sigui més o menys netites les seves malles i prim el fil.

CEL, m.- Ormeig que consta d'un cercol, del qual penja una bossa cònica feta de malla de cordill. A l'extrem inferior de la bossa hi ha una bala de plom perquè l'ormeig s'enfosi en calar-lo. Del cercol surten dues ramificacions que s'unixen, i d'aquest punt arrenca un cap llarg que serveix per a calar-lo. Es pesca d'una embarcació estant, i es tira del cap. S'hi pesca peix petit i d'escàs valor. 2. Ormeig de pescar gambes.

CELISTIA, f.- Claror dels estels les nits que no fa lluna.

CENYIR, f.- Anar proa a vent. 2. Envoltar neix o un obstacle, en fer calades.

CINTA, f.- Xarxa que en la pesca a la nantesana es manté perpendicular, com fent part. S'aplica també a tota xarxa quan és calada completament recta i perpendicular.

CINTA D'AMARRAR LA TENDA, f.- Corda disposada com si estigués cosida a la boguera. Va del centre de l'embarcació a terra. Serveix per a lligar els cans de la tenda que els pescadors maren damunt l'embarcació per poder treballar a cixcopluc.

CLAPS, m.pl.- 1. Les clanes de sorra que hi ha al mig dels alguers on se crien els guisots. 2. Mates de vegetals submarins aïllades.

CLARIANA, f.- Forat en la nuvolada a través del qual es veu el cel blau.

CLAVANT EN L'AMIDA, v.- En la pesca amb llum, quan per una mala maniobra del foc o de l'embarcació que vorta el llum, el peix es decanta tot cap a un cantó de l'art i fa difícil de poder cobrar l'art per un desequilibri del pes.

CLIVILLA, f.- Peça de ferro, semblant a un clau o punta de arís, que travessa la caixa de l'orsa.

LOSCA DE CEBA, f.- Horitzó ple de núvols clars i grisos, que es reflecteixen damunt l'aigua de mar i donen a l'atmosfera un conjunt de to grisenc i trist.

LOURE LA NIT O EL DIA.- Entrar en la plena fosca de la nit,

o en la claror del dia.

COBRA EN BRUT, v.- Cobrar un ormeig sense netejar-lo i nle-  
gar-lo, bo i disposant-lo per poder-lo tornar a tirar a l'ai  
gua.

COFA, f.- Cabàs de palma on es guarda la mare i la brassola  
da del palangre. Té la forma de senalla rodona, plana i sen-  
se nanses.

COLL, m.- Sin de canal en el con de l'ormeig del bou.

COLL, m.- Banc de sorra.

COLL DE MAR, m.- Onada amb molta força.

COMANDAR, v.- Dirigir les operacions de la pesca.

COMPAS, m.- Conjunt de tres cordes petites que arranquen una  
del mig de l'escaló de la banda de l'art, i totes tres vénen  
a coincidir en una baga on es lliguen els llivants o maletes  
que han de servir per a tirar l'art.

CONGRERA, f.- Nansa especialment destinada a la pesca de con-  
gres.

CONTRAST, m.- Tempestat de formació ràpida i inesperada, ge-  
neralment de males conseqüències.

COP, m.- Posició de xarxa de malla cega que hi ha al mig de  
la cinta. Té 29 metres de llargada. Es el lloc on s'aplega  
el peix, quan la xarxa s'ha convertit en bossa.

COPEJAR, v.- Donar cullerades a l'aigua amb el salabrell per  
agafar alguna cosa que hi hagi caigut de la barca, o algun  
ormeig que s'hagi escapat. 2. Obrir la bascordella per treu-  
re el veix del sac d'una veça de bou.

CORS DE MAR, m.- Sin. de coll de mar. Onades que reboten a  
la platja.

CORNAL, m.- Corda d'unes 2 metres de llargada, que va lligada al costat del cop en l'orneig de bou i que serveix per a millor poder a gafar i estirar aquent, quan va molt ple i és molt pesant. N'hi ha dos, un per banda del cop.

CORNALONS, m.pl.- Anelles de corda que hi ha a cada extrem final del sac d'una peça del bou, vaca o artet. Serveixen per a lligar-hi un cap i, així, poder hissar l'art i enlairar-lo dalt del pal per secar-lo, un cop ha estat calot en el mar.

CORONA, f.- 1. Lluïssor entorn del sol, produïda per haver-se-li posat un nuvolet a davant. Sól esser indicatiu de ventades fortes. 2. Fons de la malla de l'art.

CORRENTIA, f.- el Corrent del mar

COSTA, f.- Lloc en la terra i el mar s'ajunten i es -- toquem.

COSTERA, f.- Vímets gruixuts i forts que formen la anastosta de la nansa.

COSTERES, f.pl.- Peces reforçadores de la nansa, fetes de troncs de murtra. Van des del resabogei fins a la boca de la nansa.

CREMADELL, m.- Vent de gregal o nord-est. És molt fort, però mentre bufa hi ha bonança al mar. A posta de sol para.

CUA, f.- Sin. de remols o pedrer en la pesca de sardines.

CUA DEL PEDRER, f.- Manyoc de cordes lligades per un -- extrem a les cuetes de la peça del pedrer i per ---

l'altre ajuntades al mateix punt. Serveixen per a lligar el pedrer al cap del gall mentre les peces de sardinals són calades.

CUCADA, f.- Esquer fet amb cuca de terra, emprat per pescar anguiles en els rius i recs.

CULLERA? f.- Selebret gran, format per un mànec de fusta amb una forqueta de ferro a l'extrem. De l'extrem de la forqueta penja un sac fet de xarxa.

CUQUETA, f.- Cuc marí que viu dintre un tub calceri, a flor d'aigua per les roques. Serveix d'esquer.

DALENC, m.- Home de mar que té facilitat per a mantenir de estona sota l'aigua sense respirar

DEFENSA, f.- Cinta o bordó de fusta, paral, lele a la boguera, i a l'orla morta. Va per la part de fora, de prop a popa. És una peça reforçadora de l'orla de l'embarcació.

DELOLS, m.pl.- Grup de tres estele afilerats, anomenats. anomenats astronòmicame el Cinturó d'Oríó. Aquest és el grup d'estels al qual el poble ha donat els noms més variats. Es conegut també amb el nom de "els Bordons, els Tres Reis, i les Tres Maries".

DESDUIR, v.- Asseremar-se, aclarir se els núvols.

DESEMAQUETAR, v.- Treure les arrugues que es formen a la xarxa mullada, per tal que s'assegui millor, quan s'esten a la platja.

DESENRECORR, v.- Desaferrar algun ormeig, corda o ham, que s'nagi agafat a les roques del fons.

DOBLAR, v.- Sin. de brincar, referint-se a la canya de pescar.

DOBLES, m.pl.- Parell de cordes curtes, lligat per un extrem als oalons de les peces de bou i vaca, i per l'altre, als cops de corda que serveixen per a llevar.

DONAR GAS, v.- Lligar el gall de sardinas, amb una corde, a la roda de popa, perquè el corrent no el faci bellugar i no emboligui el calament.

DROPO, m.- Nom donat a la planeta Júpiter.

EIXAUC, m.- Peix que dóna el pescador de peix com a senyal de la primera subhasta. El peix se subhasta de dues diferents maneres: en subhasta plana i en subhasta a l'eixauc. En la subhasta plana, el pescador exposa el peix i de una preu, que va rebaixant un enter cada vegada que de una. El que primer fa manifestació d'acceptar el preu darrera ent demant per l'pecador, es queda amb el peix, pagant la quantitat estipulada, que es la darrera que ha demanant el pescador. La subhasta amb eixauc és practica quan el pescador arriba de mar i no sap quina és la situació del mercat quant a preus, la qual varia molt en cotització segons la abundor de peix. El pescador agafa un peix del cove, generalmente de classe ordinaria, que és la eixauc, i amb la mà on té el peix e tirada damunt el cove, comença a demanar preu, i va rebaixant també com en la subhasta plana. El enedor demana un preu relativament baix, i ben aviat es presenta comprador. Aleshores el pescador dóna el -

el peix eixauc el quena acceptat el preu demanat, i seguidament comença una segona subhasta preu ja més en la irat. Si en la segona subhasta és dona el cas d'emprat pel picu entra el primer postor i un altra, és sempre preferit el que té l'eixauc, el qual li dona dret de preferència. Si el preu demanat en la segona subhasta pel venedor no és convenient el primer postor, aquest no fa la compra i es queda amb el peix eixauc. L'eixauc doncs, és emprat per fer un tantéig de l'estat del mercat i no sofrir equivocació en la venda del peix, donat-lo a un menor preu del que se 'l podria treure.

EIXUGAR, v.- Arribar l'art en terra.

ELEFANT, m.- Ormeig de pescar, semblant al palagré. Té bolitxes semblant al palangré. Té bolitxes i ham. S'esca amb pop serveix per a pescar nerons i musoles.

ELEFANT, m;- Ham d'acer, gran, que té 12 centimetres de la paleta a la volta i 6 de la ham a la llegüeta.

EMBARCACIO DE LA CINPA, f.- La barca que, en la pesca de la llum, porta la cinta

EMBOSSAR, v.- Entrar el peix dintre el cop, en la pesca del bou

EMBRANCAR, v.- Embolicar-se o enganxeros alguna corda o ormeig amb algun obstacle submarí.

ENCANCAR, v.- Subhasta a la platja el peix tota just sortir de l'aigua

ENCANISSAT, m.- Ormeig per a pescar la llíssera. Consisteix en una xarxa, anomenada cinta que és cala -

verticalment format en cercle. Al seu volt, i per la seva part exterior, es posa un teixit de canyes cobert amb xarxa. Dintre la circumferència que forma la cinta es posa la barca. El pescador, amb el rem, apica l'aigua o el fons de la barca. La llissera en sentir el soroll, s'esporta i tracta de fuir, salta per damunt la cinta, i cau dintre la bossa que forma la xarxa de l'en canyissat, con queda presonera.

ENCISA, .- Pesca que consisteix a traure el peix, durant la nit, per mitjà d'una fogata produïda per teia encesa en el fons de la barca. Les flames fan d'esquer. En l'afer de la pesca, un cop es té el peix aplegat a l'entorn del foc, es pesca amb auxili d'una peça de l'art quan hi ha molt de peix petit, i amb la fitora quan el peix és gran. Al present l'encisa no es practica amb teia, sinó amb un bric de gas d'acetilen, com en la pesca de la teranyina

ENCIS, m.- Canya prima que es porta dintre la barca.

ENCIAVAR, m.- 1. Decantar-se el peix cap a un cantó de l'ormeig, co que fa difícil de manobrar per estar el pes desequilibrat. 2. Fiser un ormeig al fons amb pedres o plom perquè el corrent no se l'emporti.

ENCURTAT DEL MIG, m.- Corda de cordill que uneix dues peces llargues que formen una peça de sardinals.

ENFALLAMENT DEL PAL, m.- Faixa formada per un cordill -- en orbelliga diverses vegades al pal d'una embarcació de pesca. Abraça la porció del pal que respon a l'encaix del banc d'arboró. Serveix perquè el pal no se



seguí amb el frefadís del banc.

ENFAIXAR, m.- Mena de faixa feta de cordill entortolligat al voltant d'un rem, al lloc en ve l'estrop de vogar. Serveix perquè el rem no se sigui amb el frefadís que es fa quan es voga damunt de l'escalamera.

ENFALCADA, f.- L'orla d'una embarcació constituïda per falques i mocarrons.

ENFERIDURA, f.- Nus que es fa per a lligar els hams a les brassolades o al pèl de cuca.

ENFILACIO, f.- punt de vista del relleu de la costa, que serveix al pescador com a guia per a orientar-se en la situació de la barca en el mar.

ENFOLAR, v.- Fer que el peix, que en la pesca a la llum segueix la claror del foc, entra dintre el maià de l'art.

ENFERIR, v.- Començar la temporada d'una pesquera.

ENROCAR, v.- Embolicar-se una xarxa o algun altre omneig amb les reques del fons.

ENROSCAR, v.- Fer vores a la xarxa.

ENTRANTS, m,pl.- Sin. intres en l'omneig del bou.

ENVERTIR LA PLATJA, v.- Atracar a la platja, amorrar.

ESCA, f.- L'esquer que es posa a l'ham o a les nanses.

ESCADA, f.- L'acció o feïna de d'estar.

ESCALAN, s.- 1. Palet de fusta, lligat pel mig a l'extrem del cuot d'un palagre de pescar lluc. 2. Piullarg de fusta arrodonida, que serveix per armar els rmes, en la embarcació.

ESCALO, m.- Acabament de les bandes de l'art.

ESCALONERA, f.- Sin. d' orsera en la paraula de cardinals.

ESCALFALONQUES, m.- Nus per a lligar les cordes de palan\_ grons vells.

ESCADALL, m.- Sonda per a mesurar la fondària del mar.- Es un cap de 30 brases de llargada, amb un peslliget a l'extrem. al llarg hi ha nusos que marquen fraccions iguals de la seva llargada, per tal de donar la mida del sondeig.

ESCADALLER, v.- Es fa l'escadall no solament per a - mesurar el fons, sinó més sovint encara per conèixer la direcció del corrent abans de calar.

ESCANUGATS, m.- El nus per a lligar palanques.

ESCAR, v.- Cobrir els hams d'esquer.

ESCOMBRESTA, s.- Escombra petita que arveix per a netejar els fogons de la cuina i per anguitrar les embarcacions.

ESCOTILLA DEL MIG,.- L'obertura que comunica la coberta amb la bodega. Es al mig de la barca de bou, i va tapada amb un quartó. A la l'interior hi ha un ban travesser que serveix per a lligar els caps de l'art del bou.

ESCOTILLA DE PROA, f.- Obertura quadrada que comunica la coberta de la barca amb la bodega. Es a proa de la -- barca de bou, i va tapada amb un quartó.

ESCUILL, m.- Sin. de baix.

ESCUILLER, m.- Portada ple d'esculls i roques submerines.

ESCUIR, v.- L'acció de la mar, quan llença coses a la platja.

ESCUIT DE SEPIA, s.- L'esquelet de la sepi. Té certa retirada a un bastiment.

- ESTRELLA, m.- Estrip o altra malmenament d'una xarxa
- ESQUER, m.- La vianda que s'enfila en un ham perquè, en picar, el peix quedi clavat. També s'aplica aquest nom a les viandes que es posen dins les manses per atraure peix. L'esquer més corrent és per els hams, cuca, sardina i per els ormeigs de malla de jonc, o murtra, trissoboga, por bullit i una pasta feta amb anxova i farina.
- ESQUILLONTS, m.pl.- Grans onades que es formen a mig de mar i es fomen sense deixar rastre. Són perilloses per a les embarcacions de pesca properes.
- ESTAMMERA, f.- Barrot travessar clavat, per un extrem a la taula-bocal i que sosté els correccors d'una embarcació de pesca.
- ESTATZA, m.- Sin. de caló.
- ESTEL DEL DIA, m.- Planeta venus que surt de matinada.
- ESTELA, f.- 1. Rebolliment en l'aigua de mar, que deixa una embarcació darrera seu després de passar per un lloc. 2. Rastre i moviment d'ones que produeix una embarcació.
- ESTENDRE LA XARXA PER CURT. v.- Estendre la xarxa a la platja per que s'assegui.
- ESTENDRE LA XARXA PER LLARG, m.- Estendre la xarxa a la platja perquè s'assegui. Els sardinols i els boleros s'estenen per llarg.
- ESTIVADOR, m.- El pescador que aplega el palogre a la cofa.
- ESTIVAR LA XARXA. v.- Posar la xarxa a la barca per anar a pescar.

**ESTORELLAR**, v.- Estendre les xarxes perquè, s'asseguin.  
**ESTRET**, m.- Braç de mar situat entre dues veres de terra.  
**ESTROP**, m.- Ena per la agafar la corpa de l'art, em, ra-  
da pels que tiran l'art. Consisteix en una banda o frin-  
de roba que va des de l'espatlla al costat. A la seva  
part inferior penja un tros de cadena d'una 2 peu a la  
punta de la qual va un bosí de suro o fusta. Amb la ca-  
dens es dóna una volta a la corda, i en estirar l'estrop  
resta aquesta agafada pero suro.

2. Lligament de corda que uneix el pol al banc  
d'arborí d'una embarcació. Els extrems de l'estrop estan  
enfilats a la escaldams i travessen l'arborí de banda  
a banda. 3. Lligade del rem l'escllam.

**ESTROPIA**, f.- L'arrencada que l'estrop comunica a la  
barca, en remar

**ESTROPER O ESTROPAIRE**, m.- El que tira l'art.

**EVORAR**, v.- Es diu de la mar o el trágul quan es re-  
dreça i enlaïra.

**BALDA**, La peça de xarxa de forma allargada, que hi ha a  
cada banda de la part més prima del sac d'una peça de bou.

**FANAL**, m.- Llanterna de llauna amb un grésol d'oli a di-  
na, del qual els pescadors se servixen per a fer llum a  
bord i per assenyalar els galls dels palangres de pescar  
congres.

**FANALET**, m.- Petit fanal col·locat damunt un gall que  
serveix per a assenyalar, a la nit, el lloc on s'haclat  
un palangre de pescar congres

FANGAL, m.- Fona fangós

FARALLONS, mpl.- Roques petites campades al fons de mar. Són perill lloses per a les barques i per a les xarxes de la pesca del bou.

FAROLA, f.- Torre en el cim de la qual hi ha un llum - de molta poència que brilla durant la nit, per a ser vir de guia als negants.

FEMELLA, f.- L'anella de ferro de la part baixa del timó al començament del pastell. 2. Xarxa de malles amples de les peces de tresmall.

FER BANYES? v.- S'aplica al sol, quan en sortir i fins durant el dia es veu que un nuvöll larg i estret el travessa.

FER BIGOTIS, v.- Sin. de fer banyes

FER CAPELL, v.- Es diu de nivel que que cobreix la part alta d'una muntaya, dient-se que tal muntaya fa capell

FER FORT A LA VELA, v.- Hissar la vela.

FER SOCAIRE, v.- Acció d'a rreglar la corda que caragola el xigre perquè no se encaballi i es plegui bé.

**FER SOGALL, v.-** Acció de fer giravoltar un bocí dolent de corda encesa amb el qual es fan diverses evolucions, previament convingudes, i que serveix per a fer senyals, durant la fosca, entre les pescadors de terra i els del mar, per entendre's en les maniobres que cal fer. És un sistema rudimentari de senyals. També es fa sogall amb una teia encesa quan es va a la xévega.

**FITORA, f.-** Petita force de ferro, que es porta lligada al canell amb una corda, i que es tira als peixos.

**FLAC, m.-** Quart minvant de la lluna .

**FONERA, f.-** Depressió del fons de mar. Les foneres són al costat de les planesses.

**FONT, s.-** Obertura de la corba que ferma l'ham.

**FORARIA, f.-** Indret de mar lluny de la costa, ben endins.

**FORAT DE POPA, m.-** L' escotilla de popa d' una barca de -- bou. Es tapa amb el quarteret de popa. En el forat de la -- popa hi va el patró que mana la barca.

**FORAT DE L'ARGUENELL, m.-** El forat de la proa que hi ha en una embarcació ran de la roda. Serveix per a posar l'argue nell de llevar palengres.

**FORATS, m.- pl.-** Els orificis encreuat de la part superior del bombo d'un cabrestant en els quals s'enfilen les barres de fer-lo voltar.

**FOSSAR.-** Prendre aigua la barca quan entra en mar.

**FRAGATA, f.-** L'embarcació més gran de les tres que inter-- vien en la formació d'una almedrava. Es fondeja i sosté un cantó de la xarxa que compon el grandí de l'almedrava.

Hi ha la direcció de les maniobres de la pesca.

FRANQUES, f.pl.- Boca de l'art per on entra el peix.

FRESCUMADA, f.- La sentor que deixa anar el peix blau quan avança del mar; la frecunada denota sempre la presència -- d'aquest peix.

FREU, m.- Espai de mar que queda entre la costa i una roca o illa molt propera.

FUSSAR, v.- Acció de prendre aigua la barca en el moment - d'ésser tirada en mar.

GABIETA, f.- Sin.,- D( Arguenells.

GALOTXA, f.- Peça de fusta, de forma de ferradura, amb la vora esanelada per posar-hi una corda. Forma part de la -- trossa que ferma l'antena de la barca de bou al pal.

GALL, m.- Suro gros d'uns 40 centímetres de diàmetre, que forma tres planxes, lligades, l'una damunt l'altra, amb - filferro. Serveix per a mantenir en surada els palangres o altres ormeigs de pesca. Al mig hi ha un forat on es clava una banderola de coloreina, ben viva, perquè descolli de -- la blevor de l'aigua i pugui ésser vista fàcilment des de certa distància, i sigui fàcilment trobable, quan es va a llevar l'ormeig que sosté. Si l'ormeig ha d'ésser llevat de nit, en lloc de banderola es posa un fanal encés, o una -- campaneta, perquè la claror i el soroll revelin el lloc on es troba.

GAMBER, m.- Mena de mànega de xarxa forta, que s' arrosega per l'alguer, a fi d'agafar-hi les gambes que sempre hi -- pasturen.

GAMBINA, f.- Nanse molt grossa, de jonc, en forma de morra -- nell. S'esca amb tota mena de peix.

GAMBOT, m.- Pesta feta amb gamba picada al morter, empra--  
da com a esquer.

GANGUIL, m.- Ormeig de pesca que té la forma d'un càrcol -  
molt gros. El càrcol té una forma semicircular per la part  
superior, i la inferior completament recta. Es tira a l'ei  
gua lligat amb una corda i s'arrossega una estona, fent snar  
la barca a tot rem i cobrant-lo després per mitjà de la --  
cerda.

GANXO, m.- Pel de fusta amb un ganxo de ferro en forma d'ham  
lligat a l'extrem.

GARBI, m.- 1. Vent del sudoest.

GARBINADA, f.- Bornada de vent garbí.

GARLOPA, f.- Anella de ferro amb els extrems doblegats per  
lligar-hi els capscurts de la corda, enfilats a l'escullet  
i a cada banda de la roda de proa. Passen per la garlopa el  
davant i l'orsapop necessaris per a la maniobra del cart -  
de la vare d'una barca de pescar.

GARONA, f.- Urís de mar.

GAROTA DE FORA, f.- És una espècie d'eriçó semblan a la ga-  
rota de roca.

GAROTA DE ROCA, f.- L'eriçó de mar. És punxegut, negre i -  
de grandària corrent es cria per les roques.

GASSA DE MA, f.- El nus fet a una corda per lligar-la a una  
estaca.

GASSETES, f.pl.- Els lligaments de cordill que uneixen la  
xarxa als baldons de suro corresponents.

GAT CUT, m.- El budell de gat.

GOLA, f.- Entreda del maïà de l'art.



GOLA DE LLOP, f.- Corda amb un plom al capdavall que es tira a l'aigua formant coca per agafar-hi el cop del bou o el meia de l'art, quan aquestes són molt pesants i hi ha perill que reben tin. Amb la gola de llop se la agafa pel centre i es facilita la maniobra de pujar l'ormeig a la barca sense por que es malmeti.

GOLA PLIM, f.- Filers de ploms que penjen de la vora de -- les extremitats de l'art. Serveixen perquè la xarxa s'enfonsi mentre es cala.

GORGUES, f.pl.- Enfilada de suros, grans com els bernois del sardinels, en forma de disc. Les gorgues es col. loquen a la boca de l'art del bou i d'una vaca per fer-la surar.

GREGAL, m.- Vent que bufa del cantó de Gracia (nord-est).

GREGALADA, f.- Bruneda de vent gregal.

GROP, m.- Cap de nuvol negre i amenaçador de forta pluja.

GROFADA, f.- Nuvolada negra i del mal temps.

GRUMEIG, m.- Co que es tira al veix grumejant.

GUANYAR EL TEMPS, v.- Arribar en terra o a bon abrigo atans que es descartegi una tempesta o temporal que amenaçaven.

GU'IA DEL PAL.- f.- Peça de ferro en forma de cinta curta que serveix per a fermar el pal al banc arboral de l'embarcació.

GUINYAR L'ANTENA DE POPA, v.- Posar l'antena d'una barca de madra que l'extrem de la pena estigui junt a la roda de popa, i l'extrem del cart enlairet demunt la roda de proa.

GUINYADA, f.- Sing.- D'orsada. Cenyida exagerada i sobtada de l'embarcació enant a la vela proa vent. Prové d'un cop de mar o de falsa maniobra del timó.

GUISOT, m.- Mens de caragol de mar de proporcions petites. Es grisenc, i té a dins, una mena de llangosta petita. Serveix d'esquer de pelanró.

GUISOTERA, f.- Nansa molt petita, de jonc, com la nansa -- gren. S'empre per pescar els guisots que serveixen d'esquer de palangres per a pescar pagell.

HAM, m.- Instrument de ferro, en forma de ganxo i acabat -- amb una punta de llença, destinat a pescar. La punta és disimulada amb una mica d'esquer, que va a menjar el peix, i es clava la punta a la boca i queda agafat. L'ham es compon de la canya o part recta, de la font o part corba, i de la llengueta o punta. L'ham es tira a l'aigua lligat -- a la punta d'un fil. Hi ha diferents denominacions etc.

HAM DE CADENA, m.- Ham molt gros, grillet amb una cadena, destinat a la pesca de la tonyina. Avui ha caigut en desús.

HAM DE DENTOL, m.- Ham de grossa grandària emprat per a la pesca del dentol.

HAM DE LLISSERA, m.- Ham de regular grandària, emprat per a la pesca de les llisseres.

HAM DE LLOBARRO, m.- Ham emprat per a la pesca dels llobarros.

HAM DE MITJA MOSCA, m.- Ham de petita grandària.

HAM DE MOSCA, m.- Ham de les classes més petites. Duen aquest nom per la petitesse i inignificència d'ello que amb ells pot nescar-se, talment que més sembla que es vagi a saçar mosques que no a pescar; i també perquè l'amplada de la font -- correspon a la llargada d'una mosca.

HAM DE MOSQUIT, m.- Ham de mida inferior al de mitja mosca.

HAM DE NERO, m.- Ham de grans dimensions, emprat per a --  
la pesca d'aquest.

HAM DEL Nº 4.- Ham granuger.

HAM DEL Nº 5.- Ham de ferro, que té un centímetre i mig de  
llargada. Es un ham molt corrent. Forma part dels palen--  
grons. S'esca amb ham arengada i sépia. Serveix per a pescar  
orades, sards i pagell.

HAM DEL Nº 7.- Ham de ferro que té 2 centímetres de llarga--  
da. Forma part dels palangrons. S'esca amb arengada i sé--  
pia. Serveix per a pescar orades i .

HAM DEL Nº 9.- Ham de ferro que té 3 centímetres de llarga--  
da. Forma part d'un palangró. S'esca amb arengada. Serveix  
per a pescar orades.

HAM DEL Nº 11.- Ham de ferro, que té 4 centímetres de llar--  
gada. Forma part dels palangrons. S'esca amb sardina. Ser--  
veix per a pescar lluç.

JUNYIR, v.- Acció de fer acostar les dues bandes de l'art,  
a l'objecte de cloure la gola del maia.

LLAGOSTERA, f.- Nansa de mallat, exprés per a pescar lla--  
gostes.

LLAMA, f.- L'extrem del davant de la pena d(una antena --  
d'embarcació de pesca.

LLAMBRAP, m.- Forforescència produïda per l'aigua de mar  
en certes ocasions.

LLANADA, f.- Enseuada del pal de les barques de bou, feta  
amb seu fons.

LLEREIG, m.- Vent que bufa del sudoest.

LLEBETJADA, f.- Brunada de vent de llebeig.

LLENCAR, v.- Acció de tirar a l'aigua l'art, el bou o qual  
sevol altre ormeig que resti solt.

LLENGUETA, f.- Punxa invertida de la punta de l'ham.

LLEPO, m.- Llepissositat que el contacte de l'aigua pro--  
dueix en les nanse que resten submergides per espai de mol  
temps. Esplaent a certs peixos, que se n'alimenten, i aca-  
ben per ficarse dintre la nanse.

LLEVANT, m.- 1. Vent de l'est que porta pluja. 2.- Burnada  
de vent de llevent. 3.- Punt cardinal.

LLEVAR, v.- Acció de retirar o recollir els ormeigs calats  
a l'aigua, amb la finalitat de treure'n el peix.

LLIBANT, s.- Corda d'espart lligada a l'extrem d'una peça  
de vaca o d'artet, Serveix per a llevar-la després de la -  
pesca.

LLIGADA D'AMARAR EL TIMO, f.- Lligament de corda que ferma  
el timó a la pona d'una barca. Les dues trenques de corda  
que penjen de la roda, serveixen per a lligar l'arjau al -  
timó.

LLINAR LA BROMA, v.- Treure la broma del plom per posar-la  
al suro.

LLISTA, m.- La basseta d'oli que escampa un banc de sardina.  
Aquest oli com el de tota mena, té la propietat de calmar  
la mar per moguda que estigui.

LLUM, m.- 1. Pesca semblant a la pesca de la terenyina, fe-  
ta amb un focus de gas acetilen i amb una xarxa petita, --  
anomenada cinta. 2. Embarcació dedicada a la pesca amb llum.

LIUM DE SANT ELM, m.- Foc de sant.alm. Els pescadors creuen que mentre el foc es mantingui al cim del nel, no hi ha perill, però que quan arriba a beixar a la barca, el naufragi és imminent.

MA, f.- L'esquer de les nenses bogueres, fet per unes boles de pasta de peix lligades amb cordills i semblants a grossos grans de rosaris.

MABRERA, f.- Nansa especial per a la pesca del mabre.

MAIA, m.- Bossa o cop de l'art.

MALIA, f.- Espai que resta lluire entre els fils que teixeixen una xarxa.

MALLA CEGA, s.- Malla de xarxes que és molt estreta. El teixit comoren del nº 13 al nº 16.

MALLAR, v.- Acció d'engenxar-se el peix per les ganyes en les malles de la xarxa.

MALLAT, m.- 1.- Conjunt de les malles d'una xarxa.

MALLETA, f.- Corda de cànem per a tirar l'art.

MALLETES, f.pl.: Cordes cànem lligades d'un cap a les dobles d'una peça de bou. Serveix per a arrossegar el bou quan es pesca, i també per a llevar-lo a terra.

MAMPARA, f.- Espècie de pàmpol gran emprat com a reflector del llum d'acetilèn en la pesca de la teranyina.

MANCADA, f.- 1. Espai que va de la part inferior de la xarxa al fons en un calement de sardinals o de trasmall. 2. Minva del vent.

MANEGA, f.- 1.- Nuvol en forma de trompa que devalla fins al mar, on fa un remolí, i que la gent creu que xucle l'aigua. Les mànegues són temudes de la gent de mar, i en fugen

tant com poden, car sempre són en temps molt revolt. -

2.- La part de la xarxa més estreta, immediata al sac d'una vaca. Fa d'entre el sac on es recull el peix que es pesca.

MANEGUETA, f.- Sing. de malla en l'ormeig de l'art.

MANETA, f.- Mens de guant sense dits que s'empren per a preservar la mà, quan es cobren les xarxes de mar .

MAR BLANCA, f.- Quan no hi ha gens de vent ni d'onades i la superfície de la mar sembla un mirall.

MAR BONANCA, f.- Estat de la mar quan està en plena tranquil·litat.

MAR BRAVA, f.- Mala mar quan es produeixen grans onades i la navegació esdevé difícil i perillosa.

MAR DE CAPA, f.- Temporal desfet, de navegació quasi impossible.

MAR DE FONTS.- Es diu per oposició al tràquil, que és superficial.

MAR DE FORA.- 1. Mar endina, quan ja sés molt allunyat de la costa. (Costes de Llevant i de Ponent.) 2. Correnfort - és mar cap a la terra, que fa estendre les onades platja amunt.

MAR DE LIAMP, f.- Canvi sobtat en el moviment de l'aigua.

MAR DE TERRA, f.- Part de mar propera a la costa.

MAR ESCORADA, f.- Quan lles ones són lairen i encavallen.

MAR GRAN, f.- Nom que els mariners de la Costa de Llevant donen a la Atlàntic.

MAR GROSSA, f.- Onades altes, plenes i llargues.

MAR LLARGA, f.- Quan fa onades molt llargues.

MAR PLANA, f.- Estat de tranquil·litat de la mar.

MAR PLENA, f.- Mar pujada, quan el nivell de l'aigua puja del seu estat ordinari i hi ha més fons.

MAR RASA, f.- Plena mar, sense cap lloc on arrencar-se.

MAR RISSADA, f.- Quan es plena de calveig.

MARE, f.- Corda llarga de Llorneig de palangre, de la qual surten els brassolins amb els hams i l'esquer.

MARE DE DEU FA COQUES (LA).- Es diu de la coloració roja que pren l'horitzó a la matinada o a la posta, però sols en els casos que siguin aquestes ben netes de núvols. També sol dir-se que la Mare de Déu pasta.

MARINADA, f.- Ventol de la banda de mar, brisa de mar.

MAROR, f.- Moviment quelcom viu de l'aigua de mar.

MASCLE, m.- Tela de mallat estret en les xarxes de tresmall.

MATA, f.- Gran quantitat de peix. Hi ha espècies de peixos que viuen en societat, i efectuen viatges, en gran col·lectivitat, en cerca de millor ambient i de major facilitat de vida. Els pescadors donen el nom de mata i mola a aquests grans aplegaments de peixos emigrants, compostes de milers d'individus.

MATA, f.- Llentiscle que creix a les riberes del mar. El seu ramatge serveix per a fer ombra, col·locat a l'interior de les nanses.

MATINADA, f.- Crepuscle matinal.

MENJAVENTS, f.- Flor o pollacra petita que porten les barques de bou quan naveguen.

MESTRA, f.- Suro gros, que va ferm damunt el maí en els ormeigs de l'art.

MESTRAL, m.- Vent del nord-est.

MESTRALADA, f.- Burnada de vent mestral.

MIGJORN, m.- Vent del sud. Es calent i no dura gaire; sol portar maror i malalties.

MIGJORNADA, f.- Quan el vent de migjorn (sud) bufa amb -- força.

MEVA, f.- Fil que volta tota la vora de les xarxes i que fa l'ofici de vorada. Es el lloc on es claven o cusen els ploms que han de servir de llast.

MEVAR, v.- Cunyar o encanyotar dues xarxes de mallat diferent; es a dir, que l'una tingui més malles que l'altra.

MITJA AIGUA, f.- Nivell mig del gruix de l'aigua, entre el tel de sobre i el fons. Es mes corrent dir mitges sielles.



Mitjana, f.- Vela triangular, petita, formada a una antena, que de vegades usen les barques de bou. Els extrems inferior i posterior es lliguen al botaló. La mitjana, quan - fa poc vent, ajuda a arrossegar la peca del bou.

MOLA, f.- Corda plegada fent cercles.

MOLA, f.- Sin de mata.

MOLAR, v.- Accio de fer mola.

MOLADOR, m.- El noi, o a voltes la dona, que fa mola, o - que va cargolant la corda de l'art tal com va arribant en terra o a bord, segons sigui l'art de dia o denit.

MONTELLA, m.- Mensa de forma aplanada, que es cala dreta en lloc de fer-ho ajaguda, com les altres. El peix per - tant, ha d'entrar per dalt i no pel costat.

MOTILLO DE FER BOLEROS, m.- Peca de fusta de cedre, de 10 centímetres i mig de llarg per 6 d'ample. Serveix per a fer tresmall.

MOTILLO DE FER CADENETA, m.- Peca de fusta de faig, de - 10 centímetres de llarg per 6 d'ample, que serveix per a fer cadeneta de tota mena de xarxes.

MOTILLO DE FER CASSETES DE LA PECA DE LLAGOSTA, m.- Peca de fusta de cedre, de 10 centímetres i mig de llarg per - 6 d'ample. Serveix per a fer cassetes de pescar llagosta.

MOTILLO DE FER CASSETES DE LA PESCA DE SEPIA, m.- Peca -- de fusta de cedre de 10 centímetres de llarg per 6 d'ample. Serveix per a fer cassetes de pescar sépia.

MOTILLO DE FER PASSADA DOBLE, m.- Peca de fusta de faig - destinada a fer passada. La passada que fa pot esser de - peca de llagosta, i llavors es de 10 centímetres de llarg

## 555

per 4 d'ample, o de peca de sépia, i llavors fa 10 centímetres de llarg per 3 d'ample.

MOTILLO DE PECA DE LLAGOSTA, m.- Peca de fusta de cedre, de 11 centímetres de llarg per 12 d'ample. Serveix per a teixir tresmall. Se'n fa quatre passades per pam.

MOTILLO DE PESCA DE SEPIA, m.- Peca de fusta de cedre, de 18 centímetres de llarg per 12 d'ample. Serveix per a -- teixir tresmall. Se'n fa cinc passades per pam.

MUIXARRA, f.- Embarcació que intervé en la pesca de l'almadrava. Aquesta embarcació té per missió de vigilarne els contorns i avisar les altres dues embarcacions, si entra peix, perquè facin la llevada.

1. NANSA, f.- Ormeig de pesca, que consisteix en una mena de paner, amb una tapadora de forma cònica, en el centre de la qual hi ha l'entrada, que forma com un embut. La -- grandària i forma de les nanses són molt variables segons siguin els peixos que s'hi pesquen, com també l'indret de mar on són destinades per ésser calades. Es així mateix, variable la forma i espessor del mallat. Se'n fan de diferent material. El més general i comú es el joc, vimet i -- rarent la canya, xarxa o filferro. La nansa té quatre vimets gruixuts i resistents, que formen la carcenada de l'ormeig i reben el nom de costeres. La porta d'entrada -- del peix, que té la forma d'embut rep el nom afás o anfás, i es formada per uns brins de vimet anomenats parbostres, coberts amb espart per estrényer mes la porta. El peix es trey per una porta petita que hi ha en el fons, que rep -- els noms de bolet i portillera. Fixa a la nansa hi ha una

corda que la volta i serveix per a lligar-la, anomenada -- sospesa.

2. NANSÀ.- Les nanses reben noms diferent, segons llurs formes i segons els peixos que s'hi pesquen. Es calen soles o en grup, segons els indrets. Quan es calen en grup, se -- solen lligar totes amb una mateixa corda, que rep el nom de to i que és de variable grandària i que pren el nom de gransalla i agafa la nansa per la suspesa. Entre nansa i nansa hi ha una distància prudencial. Quan es calen soles, hom les deixa agajudes al fons, amb una pedra dintre perquè el corrent no se les emmeni. Al fons se sol posar esquer plaent al peix que hom es proposa de pescar, el -- qual entra per l'afas i després no pot sortir, perquè els partostres el punxen. Les nanses es deixen calades tota la temporada de la pesca del peix que s'hi vol agafar. L'aigua de mar cobreix el vídet, i la nansa resta com cremada i després d'haver estat una temporada submergida. Llavors -- es inservible per a la temporada vinent.

NANSÀ BOQUERA, f.- Nansa baixa i molt eixamplada de la -- part inferior. L'afés arriba més amunt de la meitat de la seva alçada. Es de malla atapedda, s'esca amb la mà i s'usa per a pescar boga.

NANSÀ FORUSSERA, f.- Amb aquesta nansa es pesquen congress.

NANSÀ SEPTEIRA, f.- S'entrevessa (allará o mata a les malles per tal de fer ombra i atreure a las sèpies.

NANSÀIRE, m.- Pescador amb nanses.

NANSET, forat de la nansa per on es treu el peix.

NET, f.- Fons de mar sense sapes, roques ni algues.

NETEJAR, v.- Fregar i arranjar el palanque, cargolant le mare i els brassolins i clavant els hams a la cofa de manera que quan es vulgui tornar a calar estigui ja a punt.

NOI D'ART, m.- Xicot que tira de l'art.

NUS PLA, s.- Mena de nus etc.

NIVOLS EN CREU, m.- Nívols que es veuen a l'horitzó encreuat

NYINYOLERA, f.- Forat del fons del cop del bou, per on es buida.

OBERTURA, f.- Obertura en forma d'escotilla del mig de la coberta d'una embarcació.

OFICI, m.- S'aplica per determinar les diferents maneres de pesca.

ORATGE, m.- Vent terral.

OREIG, m.- Vent fort de muntanya.

ORLA MORTA, f.- Porció d'orla d'una barca de bou del damunt la defensa. L'escullat la limita en la proa, i el -- tañem en la popa. Els escálams de vogar van muntats damunt orla.

OTUEIG, m.- Nom donat pels pescadors, a tot enginy, atuell o eina per a pescar.

OSERA, f.- Corda que va lligada per un cap, a la peca de mà de sardinals, i , per l'altre, a la barca. Es emprada per llevar els sardinals.

OSTA, m.- Aparell que serveix per a posar l'antena en posició horitzontal i permet a l'embarcació d'anar a la va lenciana.

OU, m.- La petxina de les dimensions d'un ou.

PA DE BOIRA, s.- Boira espesa que s(acosta.

PADA, f.- Hena de vargel, més gros i fort que els xufars.  
Serveix per a escar.

PAGELLERA, f.- Hansa especialment emprada per a pescar el pagell.

PAL DE LA MITJANA, m.- Pal petit i vertical col·locat a la popa d'una barca de bou.

PALANGRE, m.- Orneig de pescar.

PALANGRE DE CONGRES, m.- Art de palangre amb brassolades de cotó, perquè les mossegades desl'congres no les tallin.

PALANGREER, m.- Pescador de palangre.

PALANGRETS, m.pl.- Els palangres de pescar congres.

PALANGRO, m.- Palangre petit.

PALANQUÍ, m.- Corriola que va penjada en un muntant de ferro.

PALER, m.- El mariner que posa els pals de varar les embarcacions.

PALETA, f.- L'extrem superior d'un ham eixamplat en forma d'espátula.

PALIFUSSA, f.- L'acte de varar una embarcació.

PALMESAR, v.- Prendre o anar a l'alca en la pesca de l'art.

PANFOL, m.- Grossa pantalla de llaura pintada de color fosc per damunt, i de blanc per dessota, portada per les embarcacions que tenen el llum en les pesques a l'encesa.

PANXA, f.- 1. Gall emprat en els calments de sardinals. 2. Suro que va al cap de cada llibant de l'art.

PANXA, f.- Part central d'un golf o badia; la part que fa corba i s'interna cap a terra.

PARASSOL, m.- Nuvolada que tapa tot just el sol en el moment de néixer o de pondrés. Pren una forma més o menys arrodonida.

PARECOSTRE, m.- Vímets o jocs afluats que formen l'afas de la nansa.

PARELLA, f.- Dues barques que, conjuntament, es dediquen a la pesca del bou.

PARELLA DE BOU, f.- Dues barques bessones, d'igual arboradura, pintades del mateix color, proveïdes dels ormeigs necessaris per a la pesca del bou.

PARE, f.- Quantitat que percep el pescador com un pagament per la seva feina.

PASSADIS, m.- Llencs estreta de fons sorral que es troba entre dos altres fons, diferents, un d'alguer i un de roques, per exemple.

PASTELL, s.- Peca inferior del tipó d'una barca de pescar.

PASTOR, m.- Estel Riguel de la constel·lació d'Oríó.

PATATEIRA, f.- Estel que surt cap la tardor per la banda del nord.

PATRO, m.- L'home que mana una parella de bou i tota classe d'embarcacions de pesca.

PECA ALATTEIRA, f.- Xerxa igual que els sardinals, però de malla més ampla. Té cuetes i orseres als extrems i va proveïda de burnois, burnieres i surades. Serveix per a pescar barats i alatxa.

PECA D'AGULLA, f.- Ormeig semblant a la peça solta, però de malla cega. Serveix per a pescar agulles.

PECA DE BÀTRE, f.- Tresmall amb les malles de les tres xarxes d'un teixit mol espès.

PECA DE CINTA, f.- Xarxa semblant als sardinals, però sense cadeneta i sense burnieres, i té les surades grosses.

PECA DE LLAGOSTES, f.- El tresmall de malles i pont gran. - Serveix per a pescar llagostes.

PECA DE PA, f.- La primera de les quatre peces que formen una colada de sardinals. Per un cap és unida a l'arsera, i per l'altre cap a la peça segona.

PECA DE PELVES, f.- Peça semblant a la de pescar mussoles, de malla més petita.

PECA DE SARDINALS, m.- Xarxa emprada per a la pesca de sardinals.

PECA SEGONA, f.- La segona de les quatre peces o xarxes que formen una calada de sardinals.

PECA TERÇA, f.- La tercera de les quatre peces que formen la calada de sardinals.

PECA TIRET, f.- Tresmall de malla i pont petits. Serveix per a pescar moll i pagell.

PECES SOLTES, f.pl.- Peça semblant a la de pescar mussoles, de malla més fina i xarxa més ampla.

PEDRA DE CATS, f.- Pedra lligada a l'extrem d'un cap llarg d'espart o de cànem.

FEDRAL, m. Pedres o còdols de diferent gradària que servei-

ren per a fondejar ormeigs.

PEDRER, m.- La darrera de les quatre peces de sardinals.

PEDRETA, f.- Massa de plom, hemisfèrica, de la grandària de mitja taronja, lligada a l'extrem d'un can anomenat sirgue ta. Penja d'un gall.

PEIX BLAU, m.- El peix de color blau com és ara sardina, a latxa, verat, anxova, covalla, etc.

PEIX de roca, m.- Així s'anomena el peix que viu proro de les roques, con son els dentols, càteres, congres i molls.

PEIXET, m.- Ham i esquer per a agafe les tonyines.

PEL DE CAVALL.- Bri de pèl de cua de cavall, emprat per a la pesca amb ham.

PEL DE CUCA, m.- Brins d'origen animal. Sin. de pèl de cavall.

PEL DE ROCA, m.- Algues que en forma de matolls creixen per les roques de la costa on es troben musclos petits.

PENJAR v.- Manera antiquada de calar els palangres.

PERCA, f.- Barra de fusta, llarga amb una buxa de ferro al cap.

PESCA, f.- Art d'agafar el peix i treure'l de l'aigua mitjançant enginyes i paranyes.

PESCA DEL POP, f.- Pesca feta amb canya a la qual es lliga un lloc d'un ham, una popeta o potera, la qual se sol embolicar amb un drap de color blanc.

PESCADOR, m.- L'home que es dedica a practicar l'art de la pesca.



PESCAIRE, m.- Sin. de pescador.

PESCAR, v.- Acció d'agafar els peixos de l'aigua mitjançant paranyes i trampes.

PESCAR A L'ART, v.- La barca surt de nit a calar l'art, a bord de la qual barca porta l'ormeig.

PESCAR A L'ARTET O ARTO, v.- El procediment es igual que el de la pesca de l'art, sols que es fet precisament de dia.

PESCAR A LA BLANCA, v.- Pescar amb un cel petit a la punta d'una canya llarga.

PESCAR A LA LLUM, v.- Es diu de tota pesca feta a base de llum artificial, a excepció de la pesca amb traire o fitorera.

PESCAR A LA PARTESANA, v.- Pescar amb encanyissat.

PESCAR A LA TRANYINA, v.- Pescar amb un ormeig de teranyina.

PESCAR A LA VACA, v.- La pesca és pel mateix procediment que en el bou sols que l'ormeig és molt més petit i la maniobra és feta per una sola barca, que va arrossegant l'ormeig.

PESCAR AL BOU.- Pescar amb l'ormeig que rep el nom de bou.

PESCAR AL'ENCESA, v.- Pescar amb fitora portant un fester - ple de tela encesa, i atraient els peixos amb la claror i donant-los un cop de fitora o trire.

PESCAR PALANGRE, v.- Pescar emprant palangres com a ormeigs.

PESCAR AL ROBO, v.- Pescar peixos amb notera o sigui sense clavar-los per la boca.

PESCAR SARDINALS.- Pesca que es practica de nit.

PESCAR AL TRESPALL, v.- Pescar amb xarxa de rateta. Aquesta es cala per l'estil dels sardinals, amb la diferència que,

així com en aquella mena de pesca el calament és completament recte, en el tresmall es cala fent bagues.

**PESCA AMB DINAMITA.**- Pesca en la qual el peix és tret amb llum. Quan n'hi ha una bona quantitat de reunit hom anaga al llum per desconcertar-lo, i tira a l'aigua un cartux de dinamita que en fer explosió mata tots els peixos de la rodalia d'on ha caigut, fent-los surar morts de seguida per damunt l'aigua. Aquesta pesquera avui no es practica per estar rigorosament prohibida per la llei.

**PESCAR AMB PLOMA DE GALL, f.**- Pesca amb canya, i com a esquer utilitzar una ploma de gall, amb la qual es tapa l'ham i llavors pren a primera vista la forma d'un peixet.

**PESQUERA, f.**- La pesca.

**PETITOIES, f.pl.** Els suros de forma de disc, nuats a la vora d'un tresmall, vaca, bou, o boleros. Mantenen les xarxes dretes mentre són calades.

**PEUS, m. pl.**- Llistons de fusta de la part inferior del bombo del cabrestant.

**PICAR, v.**- Acció de mossegar l'ham els peixos en les pesques d'ham, produint una estirada en la nyinya.

**PIGANYA, f.**- El pallo que hi ha a la pona d'una barca de pesca. El patró que va assegut a la banqueteta, quan maneja el timó de la barca hi recolza els peus.

**PINA, f.**- Estel del nord.

**PIOC, m.**- Ormeig de pescar, format per un cap amb diverses ramificacions de cordill anomenades brassolines, que tenen un ham a l'extrem. Al candevall té una pedra per a enfon-

sar-lo i el candamunt va lligat a la barca.

FIOC, m.- El volantí.

PIXAR, v.- Deixar escorrer i escapar el neix netit per les malles del cop del bou i el maia de l'art, quan és massa - ple i quasi no es pot arribar a arrossegar.

PIXAR VENT, v.- No fer portar tota la vela quan es va a -- proa a vent, de manera que els darrers bessos de dalt de -- la pena flamegin deixant perdre (pixar) una part del vent.

PLANASSA, f.- Elevació del fons del mar, generalment molt extensa, planers i amb vessants de molt rendent. A les pla -- nasses es calen els malangres per abundar-hi les mòlleres.

PLATJA, f.- Costa baixa formada generalment per sorra on -- esbandeixen les onades.

PLATJA FONDA, f.- La platja que davalla dintre mar amb -- força pendent. Es perillosa per prendre banys, i molt favo -- rable per a vara i treure embarcacions.

PLATJA FORTA, f.- La platja consistent on, quan es camina, no queden les retjades.

PLATJA SECA, f.- La platja que davalla suaument al mar. A 50 metres mar endins, l'aigua arriba a la cintura.

PLATJA TOVA, f.- La platja en la qual s'ensorren els peus quan es camina.

PLEGAR A LA XARXA, v.- Posar la xarxa al sac per portar-la de la platja a la barca.

PLENA, f.- 1. Creixa. 2. Llom d'una ona.

PLOM, m.- Trossets de plom que hi ha alfilerats a les vo-

res de les marxes. Serveixen per a submergir-les en el mar.

PLOMADA, f.- Plom que va al candavall de les xarxes que es calen verticalment.

PLOMADES, f.pl.- Els ploms petits del cap d'un xarambecu o volantí. Enfonsen l'ormeig quan es cala.

PONT, m.- Els lligaments que uneixen elbuldau de suro a un tresamll, i la proció de buldau entre els dos lligaments.

PONENT, m.- Oest.

PONENT, m.- Vent que bufa de la part de sol ponent, o sigui de l'oest.

PONENTADA, f.- Vent de ponent fort i durader.

PONENTOL, m.- Ventet fluix del cart de ponent.

PONTALET, m.- Petit teixit d'espart de la boca de l'afas de les nanses.

PORT, m.- Lloc de refugi per a les embarcacions.

PORTAR, v.- Fer que la vela agafi bé el vent. "Fes portar".

PORTUGUESA, f.- Lligada especial que es fa amb els hams que van fixats a la punta d'un filferro.

POTERA, f.- Ormeig de cordill construït per un cap de 40 canes, 3 braces de pèl de seda i un peix de plom pintat de blanc amb 30 hams inserits a la c'ra.

POTERA D'HAMS, f.- Lligament de quatre hams, que formen un conjunt semblant a un ruixó (en miniatura) de fondejar embarcacions. Serveix per a pescar calamarsos, sèpies, pops.

PRIMA, f.- Calent de tarda entrada de fosc. "Anar a la prima" és fer calada de sardinals al canvespre.

## 566

PROER, m.- El pescador que cura el d'nar. Seu a proa.

PUNTA, f.- Punta de terra que s'interna en la mar.

PUNTA DEL CART, f.- Extremitat de forma cònica del davant el cart de l'antena d'una barca de pescar. Quan la vela va posada s'enfila a la punta del cart.

PUNTALETS DE LA BARBADA, m.- Els extrems lliures dels joncs que formen l'afàs d'una nansa. Agrupat formen una boca rodona, per on el peix entra a la nansa.

QUARTO, m.- Quarta part de la quantitat obtinguda de la venda del peix, repartida com a pagament entre els pescadors.

QUARTERET DE POPA, m.- Tapa de fusta del forat de popa d'una embarcació de bou;

RAIMERA, f.- La planeta Mars.

RAMPLO, m.- Eina de calafat de ferro cilíndrica, amb cabota a la part inferior. Serveix per a endinsar l'estona en els cuments.

RASTRADERA, f.- Cap de corda travesser, que uneix les bagues fortes volants d'un palangre.

RASTRELL, m.- Aparell per a rescar. Consta d'un bastidor de fusta proveït de dos braços amb una corretja l'extrem que els uneix, etc.

RASTRELLER, v.- Acció de rescar o rascar amb el rastrell.

RASTRELLERA, f.- Aparell de bussells de les barques del bou. Aguanta la balançada del nal.

RATLLA DEL CEL, f.- L'horitzó.

RATXA, f.- Bufada sobtada de vent.

RATXADA, f.- Ratsa seguida.

REBULLIR; v.- Enterboli-se l'aigua de mar, per corrents, - mates de peix, etc.

RECALAR, v.- 1. Tornar a deixar una nansa calada després - de tret el neix que hi havia dins. 2. Anar cap en terra.

RECREAR-SE EL PEIX, v.- Avançar el neix en el mar i canviar a cada moment de direcció.

REDOSSAR, v.- Posar-se en algun lloc arrecarat per evitar el efectes del vent i del corrent, tant si s'aplica a les embarcacions com als neixos com als ormeigs.

REGADASSA, f.- Tros de xarxa vella, lligada al cap d'una - perxa. Serveix per a pescar urissos.

REILL O RELL (rall), m.- Ormeig de nesca.

REMENDADORA, f.- Dona que es dedica a adobar xarxes, a encanyotar-ne i a ensimolsar-ne de noves.

REMITGER, m.- El que se dedica a la pesca sense ésser propietari d'ormeig ni de barca.

RELLAR, v.- For-se un tros esquadra o estrip en una xarxa o ormeig per efecte d'una enrocada o d'haver-hi passat els dofins.

REROLLO, m.- La darrera de les quatre peces que formen el calament de sardinals.

REROLCAR, v.- Tirar el bou.

RESSA AGAI, s.- Cèrcol de joncs col. Incat a la part inferior eixemplada d'una canasa. Reforça la part inferior de l'ormeig.

RESSOL, m.- Claror del sol vista a través d'una nuvolada. Falses imatges del sol: Parheli.

REVELLAR, v.- Anar a visitar els calaments de nanses per veure el peix que hi ha i recollir-lo.

REVOLT, m.- 1. Corba i volta que fa el camí de l'almadrava. 2. Girada de vent.

ROCLE, m.- Corona que es forma al volt de la lluna en nits que el cel és cobert per núvols prims.

ROLLO, m.- Semicercle que es fa amb la xarse en la pesca de la teranyina o en batre.

ROMPET, s.- L'onada quan es cargola o desfà en escuma.

ROQUERAR, v.- 1. Pescar per entre les roques amb la nyinya. 2. Gust del peix que pastura el roquer.

ROQUER, m.- Fons de roques.

ROTILLO, m.- Sin, de rocle.

SAC, m.- Bossa de l'extrem d'una peça de bou i vaca. S'hi recull el peix que es pesca. 2 Tros de tela de sac que serveix per a ficar-hi les xarxes plegades i portar-les a les barques.

SACILA, f.- Corda que passa per dint les anelles de la part inferior de l'ormeig de la teranyina, i, estirantla, se clou aquesta, i és converteix en una mena de bossa.

SALABRE, m.- Bossa de xarxa de forma cónica, muntada al -- volt d'un cercol de filferro i posada al cap d'un pàl -- d'uns 2 o 3 metres de llargada.

SALANC, m.- V. Salobre.

SALOBRE, m.- Sal marina continguda per l'aigua de la mar.

SALPAR, v.- Cobrar o llevar el ruixó l'ancora o qualsevol mena de fondeig.

SALTADA, f.- Espai format per l'entre llacament de les canyes en la pesca de l'encanyissat.

SALVAVIDES, pl.- Cordes que tenen la mateixa disposició - que les contes d'a marrar la tenda, i que estan posades - a proa de l'orla morta d'una barca del bou.

SANT CRISTO, m.- La constel·lació del Cigne, anomenada també pel poble "Crey del mal lladre" i "Crey de Caravaca".

SARDINA CONFITA, f.- Pasta de la sardina picada al morter. Barrejada amb farina serveix per a fer la má, que es l'esquer que es posa a les nanses boqueres.

SARDINALS, m.- Conjunt de peces i cordes que componen un calement de sardinals.

SARDIALER, m.- Pescador que s'ocupa en la pesca de sardinals.

SEGUIDOR, m.- El mariner que mena la barca que va a sota vent de l'altra barca amb la qual fa parella de bou. El següidor està a les ordres del patró.



SE'AL, m.- Russell petit, lligat a l'espigó del pal i enfi-  
lat amb una corda llarga, els extrems de la qual arriben  
a coberta.

SENYA, f.- Punt descollant de la terra que els pescadors -  
prenen com a punt d'orientació quan es troben en mar, per  
a saber l'indret on són.

SEPIERA, f.- Mansa destinada a la pesca de la sépica.

SERRAR, v.- Cloure la teranyina tot estirant la sàgula.

SERRAR-Se, v.- Ennuvolat-se totalment Cobrirse tot el cel  
de núvola.

SIRGA, f.- Corda d'espart, emprada pe a diferents usos de  
la pesca.

SOBRECOLL, m.- Volta de cordill donada a la paleta de --  
l'ham després de fer el nus d'enferidura.

SOCA, f.- Corda d'espart.

SOCAIRE, m.- L'home que està al peu del pigre, quan aquest  
caragola la corda; procura que aquella es posi bé i nos -  
s'encavalli.

SOGALL, m.- 1. Bocí dolent de corda que s'empra per a --  
casos de poca importància. 2. Senyal que es fá per a cen-  
vir, en la pesca de la xàvega.

SOLAR, v.- Tocar el fons de l'aigua assentar un ormeig al  
fons per mitja de pedres, plom o altre objecte de pes per  
evitar que el corrent se l'emporti.

SOLFA, f.- Part de la xarxa de rateta que no té tresmall.

SORRETA, s.- Sorra granda que es troba al fons del mar.

SOTERRAR, v.- Acció d'anar-sen el peix cap a un fondal,  
cobrint-se de sorra fina.

**SURADA**, f.- 1. Renglera de suros en forma de disc, enfilats en una corda inserida a la vora d'una xarxa, oposada a la que hi ha el plom per a fer-la enfonsar quan es va a calar.

2. Disc de suro, foradat pel mig per poder-lo enfilar amb una corda. Forma part dels hornais i xarxes. Les surades son pròpies de les peces de mussoles, cinta i sardinals.

**SURO**, m.- 1. Conjunt de tres planxes de suro lligades amb cordes, i una corda llarga a l'extrem. 2. Les petitoies - aferrades al sac d'una peca de bou, fan de flotadors.

**SURO PELAGRI**, m.- Suro de la primera pela de les alzines sureres. Es el millor i més preferit per als suros de -- pescar.

**SUSPENDRE**, v.- 1. Acció d'alcar el maia de l'art en l'aire, per mitja de la calima, per evitar que fregui amb alguna roca o alguer. 2. Tota altra mena de calement, del ruixó. etc.

**TAIA**, f.- Bussell gran, que hi ha a la popa de l'embarcació de pescar. Sefveix per a enfilar-hi la corda quan es vol treure l'embarcació.

**TADUES**, f. pl.- Petxines de forma angular, obtusa per un cap i ovalada per l'altre. Es troben soterrades a l'arena i es pesquen amb el rastell.

**TANCA**, f.- 1. Bassal petit d'aigua prop de mar, on es tira el peix, després de pescat perquè s'hi mantingui viu. 2. Mena de gabia feta tota de fusta, de molta grandària, on es tira el peix tot just pescat, perquè s'hi mantingui viu.

TASQUES, m. pl.- Trossos de fusta que es claven a dreta i esquerra de l'encaix de l'arborá, per tal de immobilititzar el pal i facilitar la navegació amb barca de vela.

TEL, m.- Sin de belda.

TEMPORAL, m.- Mala mar, acompanyada de vent i pluja, que fa la navegació difícilíssima, tant per l'estat atmosfèric com per l'estat de la mar.

TEMPS CLUC, m.- Temps boirós, de celantge gris i trist.

TEMPS PODRIT, m.- Temps indecis amb cel cluc i mar somorta.

TENDA, s.- Coberta de roba de les embarcacions per a guardar-se del sol de la pluja. Va sostinguda per una antena.

TENDA A REBOSSO, f.- Tenda improvisada damunt la barca.

TENDA GALARADA, f.- La tenda de la barca que té dos vessants.

TENYIR, v.- Acció de tenyir les xarxes de pescar perquè l'aigua de mar no les podreixi.

TERANYE'A (Tranyina), f.- Xarxa de 200 metres amb surada plom i anelles, per on s'escorre un cap que, degudament es tirat, cobreix la xarxa en una bossa que recull el peix pescat.

TERANYINAIRE (Tranyinaire), m.- Pescador que empra la teranyina com ormeig de pesca.

TERRAL, m.- Vent que bufa la terra en mar.

TERRADA, f.- Intensiu de terral.

TIENT, m.- 1. Obstacle submergit, de naturalesa desconeguda pels pescadors on s'enganxen els ormeigs de pesca, 2. Clapa de rocam o de burt, que fa cos amb lacosta.

TIRANDES, f. pl.- Els dos caps que lliguen els extrems d'una embarcació a un gall fondejat o un ruixo o ferro.

## 5 7 3

TIRAR BOU, v.- Anar la perella de barques de bou fent -- via, tot passejant i arrosejant l'ormeig del bou.

TIRAR L'ART, v.- Estirar les cordes de l'art des d'en terra per anar arrossegant l'ormeig fins que arriba a la costa

TIRAVIRA, f.- Corda que s'utiliza per ajudar a fer força, quan el cop d'algun ormeig es molt pesant, i essent ja a l'orla de la barca, no es pot fer acabar de voltar per excés de pes.

TONYINERA, f.- Xarxa especial per a pescar la tonyina. Té un mallat molt ample, i es de fil molt gruixut i resistent.

TORRONADA, f.- Muvolada de pas, amb pluja i tronada, i molt sovint amb vent.

TORN, m.- Especie de rodet de fil gran que hi ha a la part inferior del burador d'una canya de pescar, Serveix per a plegar-hi el fil.

TORRETA, f.- Sin. de panna o seny en el calament d'ormeiga. Es feta de tres o quatre sostres de suro.

TRAIRAR, v.- Pescar amb traire.

TRAIRE, m.- Fitora grossa amb diverses punxes.

TRAMUNTANA, f.- Vent del nord.

TRAMUNTANADA, f.- Burnada de vent tramuntana.

TRAGOL, m.- Moviment de l'aigua del mar belugament d'ongdes.

TRAVA, f.- Corda que lliga els palanques de dos en dos - en els calaments de baga redona, perquè no s'emboliquin o no es decantin massa.

TREIA, f.- Art molt petit emprat per a la pesca en riu.

TRESSA DE FLOM, f.- Corda de la vora les cames d'una peca de vaca i del bou on va enfilat el plom.

TRÉSSETA, f.- Flom clavat en els ormeigs perquè s'entonsin.

TREURE, v.- Pujar una embarcació de mar per deixar-la a la platja.

TRINCA, f.- Lligament de corda per a fermar el pal al banc arborá. La trinca limita l'enfaixament del pal.

TRINERA, f.- Sin. de Teranyina.

TROIA, f.- Suro rodó foradat pel mig i enfilat, que serveix per a mantenir les xarxes en surada.

TRUITA, f.- Nom donat al sol quan surt pallid i descolorit, i presenta un color groguenc.

ULL DE ROC, m.- Nuvolada que, bo i cobrint el sol, deixa un esquinc pel qual traspassa la llum de l'astre, que pren la forma d'un ull.

ULLS DE GAT, m pl.- Nom donat a dos estels que es troben l'un prop de l'altre i que brillen, en mig de la fosca de la nit, amb reflex molt viu.

ULL DE FERRIGOT, m.- Nuvolada que cobreix, en part, la lluna, però deixa algun espai sere pel qual es veuen els raigs de l'astre de la nit.

URIS, m.- Marisc carregat de punxes, emprat com a esquer.

USPIA, f.- Franja estreta i llarga de malla de cordill, de 2 pans que hi ha a la part inferior d'una peca de bou, entre el sac i la boca de la xarxa.

VACA, f.- V. PESCA A LA VACA.

VAQUER, m.- Pescador que es dedica a la pesca de la vaca.

VATADORS, m.- Els homes que posen els pals i varen les barques. V. PALER.

VETILAR, v.- Observar un indret de mar mirant i observar - quines espècies de peixos s'hi crien, i veure els moments més avantatjats per poder pescarlos.

VOGAR A LA CIA, v.- Vagar dret, tot mirant cap a proa -- de la barca, i movent els remes cap endavant.

VOLTA TORCIDA, f.- Lligament de corda que hi ha al cor d'una antena i al davant de l'extrem anterior de la pena.

XAIOC, m.- Vent del sud-est. Sol ésser pesat i es dolent per al mar i per la terra.

XARXA, f.- Teixit fet amb cordill de cànen, de tramet molt ample i destina a la fabricació d'enginyes i paranys per a la pesca.

XARXA DE RATERA, f.- Xarxa composta de dos teixits de -- mallat diferent, l'un davant l'altre.

XARXAIRE, m.- Teixidor de xarxes.

XAVEGA, f.- Art. molt gros que es pesca a l'encesa.

XAVEGADA, f.- Sin. de xàvega, referintse a l'ormeig de -- pescar.

XAVEGAR, v.- Recercar el fons per mitjà de la xàvega.

XIGRA, f.- Màquina instal·lada al cavallet de la coberta d'una barca de bou.

XIXINA, f.- Pasta feta amb peix picant al morter, emprada com a esquer.

XUFANC, m.- Espècie de cargol marí que s'usa com a esquer.

XURRIA, f.- Còrrent.

XURRIES, f. pl.- Onades grans i seguides, que es formen -- prop de la platja i que son molt enutjoses per a treure les embarcacions. Es formen quan bufa el vent llarg.

Términos marineros y de pesca

AIGUA DEL CEL, f.- Nombre que la gente de mar suele dar a la lluvia y al agua de lluvia, para diferenciarles del agua de mar.

ALGA MORTA, f.- Alga de color de hoja seca. Las redes las recogen, es hoja caída.

ALGUERS, m. pl.- Alfombras de algas, de mucha extensión, - que hay en el fondo del mar. Los algueros están muy a propósito para celar las artes de pesca.

ALMADRAVA, f.- Construcción especial para la pesca. Consiste en una serie de laberintos hechos con red. Forma un largo camino que da diferentes vueltas y revueltas. El pez entra por la boca y va siguiendo camino adentro, hasta llegar a un lugar donde hay un espacio amplio llamado "cámara". El pez entra por la boca de la almadrava, que suele ser muy grande, y va siguiendo camino adentro, que va estrechándose cada vez más, hasta llegar al copo donde el pez ya no puede salir. En las bandas del copo hay dos embarcaciones: una grande, llamada la fragata, que está anclada y es la que lleva la dirección de todas las maniobras, y, otra más pequeña, llamada "batel". Ambas tienen a bordo las cuerdas que cierra la gran red, que compone el copo. Dos o tres veces al día hacen levante, que consiste en subir el copo para extraer los peces que hayan podido entrar. Para levantar la fragata y el "batel" van subiendo la red a bordo, la fragata queda fija y el "batel" va acercándose a ella, hasta llegar a levantar toda la red y ex-

traer todo el pescado. Una vez realizada esta operación -- el "betel" va retrocediendo y vuelve a su lugar ordinario, celando nuevamente la red. Una tercera embarcación llamada "mojarra" forma parte de la almadraba, tiene por misión el rondar vigilando la boca con diferentes movimientos y maniobras, para que el pez entre por la boca. La parte más cercana al copo se llama "buche". Para celar la almadraba se utiliza un gran número de anclas de hierro de mucho peso y se sujeta valiéndose de corchos sujetos con alambres. Cuando hay muchos peces dentro del copo y se teme que escapen se cierra el copo. Para el funcionamiento de una almadraba se necesitan de quince a veinte personas. Suelen estar situadas en lugares abrigados para evitar que la corriente los arastre en los días de marejada. La pesca de la almadraba no se permite todo el año, para que no llegue a perjudicar las crías ni la pesca pequeña.

ALMENGUE, m.- Concha pequeña y blanquecina, follada transversalmente con líneas de color marrón claro, atravesadas a menudo por rayas grisáceas. Se encuentra frecuentemente en las playas cuando hay temporeles.

ALTA MAR, f.- mar adentro, lejos de la costa.

ALLARGA i TIRA,- expresión usada por los pescadores que -- significa remar reposado y descansado.

AMORRAR.v.- Encallar una embarcación en la arena, por la - roda de proa o de popa.

ANAR DE FOSCA, v.- Salir a pescar en una noche sin luna.

ANAR A FER LA TOMBADA DEL SOL,- Expresión usada por los pescadores que significa la acción de ir a calar las artes des



de las once de la mañana, hasta las dos de la tarde. Se -- practica en la pesca del sardinal.

ANAR A LA VALENCIANA, v.- Navegar una embarcación en popa con la vela engarzada en la cabeza del palo.

La antena toma una posición horizontal, como la de los brazos de una balanza.

ANAR AL CART.- Es cuando, navegando con barca, el cuarto - de la antena va un poco separado de la roda de proa.

ANAR D'ALBES.- Ir a pescar de madrugada.

ANAR DE MARTINADA.- Expresión usada por los pescadores que indica la acción de ir a llevar las redes a la salida del sol. Se practica con los peces de los sardinales.

ANAR DE PRIMA, v.- Expresión usada por los pescadores para salir hacia la tarde para ir a pescar sardinas. También se dice "ir a la prima" y "hacer la prima".

ANAR DE RACALADA, v.- Expresión usada por los pescadores - que significa la acción de ir a celar las artes de pesca, cuando el sol ha salido. Se practica en la pesca del sar--dinal.

ANAR EN POPA, v.- Navegar una embarcación, siguiendo la dirección del viento, con la vela izada hacia la parte superior del palo y atravesada con respecto a la eslora de la embarcación. El cuarto de la antena queda apartado de la - roda de proa de la barca y se sujeta por medio de un aparajo llamado orsapop y la escota queda un poco aflojada y se dice "en popa redonda".

ANAR EN SURADA, v.- Encontrarse el pez nadando a flor de - agua.

ANAR PLA, v.- Expresión usada por los marineros que significa no hacer uso de la vela. Se va así cuando se quieren llevar los artes y los palangres.

ANAR SOBRE EL PAL, v.- Navegar una embarcación con la vela izada y de manera que la lleve sobre el mástil y no en la antena. Es práctica peligrosa con fuerte viento.

ANDANA, f.- Nombre de la ola.

ANELL, m.- Anilla hecha de cuerda que se utiliza cuando se han de colocar los aparejos de la red o del bou y no se tiene suficiente confianza en el aguate de las cuerdas. Se hacen pasar las dos cuerdas por dentro del "anell", haciendo bajar agua abajo, hasta que llegue a tocar los aparejos. De esta manera quedan unidas las dos cuerdas, y se puede tirar de ambos como si fuese de uno solo, y hacer mucha más fuerza, pues se suma la resistencia de las dos cuerdas, y así se tiene mucha más seguridad de que no se romperán. Sirve también para desenrocar.

ANGUILERA, f.- Nasa especial para la pesca de las anguillas.

ANTENA, f.- Palo largo y delgado que se aplica al palo de mesana de una barca de buey. Sirve para sujetar la mesana, usada por estas embarcaciones cuando pescan el bou y no hace viento.

ANTOLLADURA, f.- a) Atadura hecha por los pescadores con una cuerda. b) Nudo para estar palangres.

ANTOLLAR, v.- Ater algo con una cuerda.

APILAR-SE, v.- Ladearse el "gallo", hacia arriba de las piezas, liando por encima y desbaratando el calado de sardines.

**APUJA(VER).**- Navegar de bolina y aprovechar todo lo que da proa al viento.

**ARBRE DEL CABREANTIM.**- Pieza de encina, cilíndrica, clavada verticalmente en tierra. Sirve, al mismo tiempo de sustentento y de eje al cabrestante, empleado para sacar a la playa las embarcaciones de pesca, como son las barcas del bou y del palangre.

**ARGOLLA, f.**- Anillos que, en gran número, van en la parte inferior de los aparejos de la traiña, por dentro de las cuales pasa la "sagula" con la cual se ciñe esta especie de aparejo.

**ARGUENELLS, m.pl.**- Poles de madera subida con unas carrilleras, que se aplica por encima de la orla de la barca y que tiene por objeto facilitar la operación de recoger los aparejos a bordo. Se pasa la cuerda por la poles. Hay arguenells que se aplican por encima de la regala de la orla; otros tienen una larga punta en su base y van aplicadas al agujero de un escalamo donde ponen la punta, y otros que suelen ser los que más abundan, van aplicados al piñón de la rueda de proa o de popa.

**ARGUENELL, m.**- Atalaje de pesca que sirve de elemento auxiliar para levantar cabezas de palangre. Se coloca junto a la rueda de proa de una embarcación de pesca.

**ARMAR, v.**- Guernecer y componer un aparejo de pesca o de los remos.

**ARMELLADA, f.**- Red de ratonera.

**ARO, m.**- Pico de gas en forma de círculo de hierro, con unas ramificaciones cortas e iguales, colocadas en la par-

te interior de la circunferencia. El aro va provisto de un mango, que sirve para afirmarlo a la embarcación y, al mismo tiempo, de conducción del gas acetileno. Es de dimensiones más reducidas que la batería que, se usa en la pesca de la telareña (traña, traina). En la pesca con luz se -- utiliza el aro (chiqueuro, carnada, cebo) para atraer al -- pez.

ARPETA, f.- Atalaje de pesca, formado por una pértiga larga, de madera, que tiene en un extremo cuatro anzuelos -- gruesos, atados con una cuerda y en la misma disposición -- que las arpas de un hierro o de un rezón. La arpeta sirve para pescar congrios.

ARPIS, m.pl.- Ganchos en forma de rezón, armado en el extremo inferior de un largo bastón destinados a buscar algún -- aparejo perdido en el fondo.

ARRAIX, m.- Batrón o Capitán de una almadreba.

ARRIAR, v.- Bajar las velas de una embarcación. La vela -- arriada se envuelve en la antena con la ayuda de las matifiones.

ART DE DIA, m.- Red que se tira desde tierra, después de haberlo ido a calar durante la noche a regular distancia -- de la costa y de haber llevado las dos cuerdas hacia tierra desde donde se van estirando hasta hacerlo sacar en -- tierra.

ART DE NIT, m.- Red empleada para la pesca con luz, mucho más pequeña que la de día.

ARTET, m.- Red pequeña que se cala y levanta del mar estante. Se pesca el mismo pez que con la red de "vaca"

ARTO, m.- El artet.

ATERRARSE, v.- a) Inclínarse el pez hacia el fondo. b) Acercarse a la playa.

BAGA FORTA, f.: la parte de un palangre formada por una cuerda provista de plomo y brazoladas y con los anzuelos correspondientes. Por un extremo va unida a la "sirga" y por el otro al ciot (benjamín). La бага forta fondea parte del palangre en el fondo del mar mientras se pesca.

BAGA VOLANT, f.- Es la parte de un palangre formada por una cuerda provista de brazoladas y anzuelos. Por un extremo va unida a la sirga y por el otro al ciot. Se llama volante porque queda a merced de la corriente del mar.

BAGUEJAR, v.- Calar palangres o enmalladas haciendo zig-zag.

BAIARD, m.- Especie de andas para llevar las redes plegadas en tierra.

BALX, m.- Roca sumergida en el mar casi a flor de agua, donde fácilmente pueden topar las embarcaciones que pesen por encima.

BALA, f.- Plomo que sujeta el gallo en la pesca del palangre.

BALORDA, f.- Corcho grueso, que va fijo en la parte inferior del "maíé", en los aparejos de la red.

BANC, m.- Extensión de tierra, casi a flor de agua, donde fácilmente pueden encallar las embarcaciones que pesen por encima.

BANDERA FLAMENCA, f.- Efecto de la luz, irisección producida por los rayos de sol en una nube, la cual toma una coloración intensísima. Es más visible a la salida y la puesta de sol.

BARBADA, f.- Circulo o aro de una rama delgada de mata que se coloca en una parte de una neso. La línea de separación entre el "net" (limpio y el "but" (sucio).

BARBADA DE FORA, f.- Fondo de arena que tiene parte de fuera de un algar.

BARBADA DE TERRA, f.- Fondo de arena que hay en la parte de tierra de un algar.

BARCA EMPOFADA, f.- Barca que a causa de la carga, navega muy hundida de popa y muy alta de proa.

BARET, m.- Nube pequeña que cubre la cima de las montañas.

BARRA, f.- Barra de hierro o de madera que va sujeta a la barca y que sostiene el farol de la tea (cuelmo, hecho).

BARRA DE PEIX, f.- Gran cantidad de peces que avanzan a flor de agua.

BARROQUINA.- Llevarla antena subida con la vela debidamente doblugada. Se va a la barroquina cuando no hace falta, hacen uso de los metañones.

BARSOLI, m.- Cordel delgado de cáñamo que va atado a la madre del palangre y que lleva un anzuelo atado al sedal en la otra punta, que es por donde se coge el pez. Cada madre lleva atados un gran número de barsolins.

BARSOLINS, m.pl.- Ramificaciones de un aparejo de pesca. - Son de cordel y tienen los correspondientes anzuelos en el extremo.

BASCORDELLA, f.: unión de los boleros de arriba y de abajo de las redes, hecho con una cosida de cordel a cada red.

BASSETES, f.pl.- Charcos de agua que se forman en la playa cuando llegan los golpes de mar.

**BATEU, m.-** Una de las tres embarcaciones que intervienen - en la formación de la almadraba. Es paralela a la fragata, y lleva en su borde las cuerdas que sostienen una parte del copo o cabeza de la almadraba. Cuando se ha de hacer levantada, cobrando la red del copo, se va acercando junto a -- la fragata hasta llegar, entre ambas, a cobrar la red totalmente.

**BATRE.-** Pescar con red. Consiste en ceñir un trazo de mar con una pieza, a los extremos de la cual se atan a la playa. En un buso o bote que permanece aprisionado en la red celada, se hace ruido con los remos sobre el agua. El pez que se encuentra alrededor de la barca, asustado, huye y - se topa con la red, quedando prendido entre las mallas. Se usa una red corriente con corcho y plomo.

**BOCA, f.-** Entrada de la almadraba.

**BOCA DE L'ART, f.-** Boca que hay al extremo de los pies de la red de pescar al bous .

**BOCA DE NANSÁ, f.-** Abertura circular de la parte superior de una nasa. Va tapada con el sombrero. Sirve para sacar - el pez pescado.

**BOIA, f.-** Trozo de corcho que, en el aparejo de pescar con caña, va atado a la nynyá. La boya se mantiene a flote en - el agua y colgando de ella el "pelo de cuca" y el anzuelo. Cuando el pez pica, con su fuerza hace seguirle a la boya, la cual se hunde y es entonces cuando revela al pescador - la presencia de la presa.

**BOLA DE PASTA, f.-** Carnada de las nases. Mezcla de sardinas machacadas y harina haciendo boles atadas con un cordel.

**BOLERO, m.-** Especie de armella.

**BOLERO DE BAIX, m.-** Pieza longitudinal y del medio de una braza de anchura que forma parte de un bolero. Es el verdadero "tresmall". Por encima va unida al bolero de dalt, y por debajo lleva la plomada.

**BOLERO DE DALT, m.-** Pieza longitudinal y del medio de un bolero. Por encima va unida a la cadeneta y por debajo el bolero de baix. Tiene seis brazas de anchura y su malla es del nº 7.

**BOLEROS, m. pl.-** "Tresmall" de 50 canas de largo y de 7 -- brazas de ancho, Están formados por tres tiras de malla diferentes: boleros de dalt, boleros de baix y boleros de cadeneta. Estas tienen plomo y "petitoies" en los bordes, y cabestro, caña y cabeza en los extremos.

**BOLES, f. pl.-** Piezas de madera, engarzadas como granos de rosario en la parte inferior de los pies de la red del bou. Facilitan el paso de la red por encima de los algueros, e impiden que los plomos se enreden por las algas y rocas del fondo del mar.

**BOLITX, m.-** a) Aparejo del bou pequeño. b) Hilo de algodón muy resistente que lleva colgando un anzuelo. Forma parte del pelangre de pescar congrio.

**BOLLAR, v.-** Hacer burbujas los grupos de peces.

**BOMBO, m.-** El cilindro de un cabrestante. Es de madera y sirve para enrollar la cuerda cuando se sacan las embarcaciones a la playa.

**BONEIA, s.-** Bonanza.



BOQUEJAR, v.- Estremecerse el pez, abriendo y cerrando la boca.

BORDONS, m.pl.- Las tres estrellas del "cinturón de Orion"

BORNOI, m.- Rosario de corchos pequeños y de forma redondeada, que van ensertados por una cuerda. El bornoi se fija en la parte alta de las piezas de sardinales con una cuerda llamada "caramell" y tiene por objeto, mantener los sardinales a flote.

BORONAR, v.- Enredarse o anudarse fuertemente las redes, - las madres de palangre o las brasolines.

BOSCURNELLA, f.- Abertura parecida al bolsillo de una chaqueta que hay en el saco de una red de bou. Sirve para sacar el pez después de la pesca.

BOSSA, f.- a) Singular de cop en el aparejo de buey. Parte de la red que tiene forma y disposición de un saco. Se recoge el pez que se pesca mientras se cala (Blanes). b) Cuerda atada a popa de la barca y que tiene por objeto promover la cuerda o malleta que tira el buey, para evitar que se decante y ponga en desequilibrio el peso de la barca.

BOTALO, m.- El palo colocado en un agujero que hay bajo la escollera de la barca de bou. Sirve para izar el foque para que la embarcación haga más camino, cuando el viento sopla poco.

BOTALÓ DE POPA, m.- Palo que se arma en dirección horizontal. Tocando la roda de popa de una barca de bou. Sirve de palo auxiliar a la mesena, por hacer más camino los días de poco viento, y se ha de arrastrar la pieza de bou.

BOTALONS, m.pl.- Dos pértigas de la barca de bou, iguales,

perpendiculares a la eslora, con un "bussell", al extremo por donde pasan las malletas de la buey-vaca.

BOTAFIO, m.- a) Cuerda empleada para atar las piezas de sardinales una con otra, cuando se calan. b) Cuerdecitas que cuelgan de los bessos de la vela de lado a lado y sirven para tensarla cuando el viento sopla demasiado fuerte.

BOTXA.- f.- Bola de madera partida por la mitad, con la cual se tapen los plomos que van al lado de los aparejos del bou. Se usan los botxes en las playas de fondo muy fangoso, donde el plomo, con su peso, se clavaría y haría poco menos que imposible el calado de los aparejos.

BOU, m.- Red de pescar de dos ramificaciones, provistas de "petitoies" y plomo, denominadas "cames". Las "cames" se unen por la mitad de la pieza para formar la parte más estrecha llamada "ustia", a la parte más ensanchada llamada "sac". Para pescar el buey se hace uso de dos barcas denominadas pareje de buey. Cada una lleva una cabeza de la pieza. avanzando a la vela, y, al tiempo que avanzan pescan el pez pequeño, llamado buey.

BOU-VACA.- Red de pescar, igual que la del buey pero más pequeña. Tiene el cordel de las mallas pequeño y delgado. Para pescar así se hace uso de una sole embarcación. Se arman dos pértigas laterales, una a cada lado de la embarcación en sus extremos se atan las cabezas del buey-vaca. Al avanzar la nave a vela, arrastra la red y pesca al pez que encuentra por delante.

BÓVER O BOVER, m.- Pescador que se dedica a la pesca del buey.

BRASSOL, m.- Sing. de barsolf.

BRINCAR, v.- Hacer un ligero movimiento con la punta de la caña de pescar cuando algún pez ha mordido el anzuelo.

BRILLAR, v.- Abrir y cerrar la boca la sardina que va sobre el mar (v. BOLLAR).

BULDAU DE PLOM, m.- Cuerda cosida al lado de un "tresmall", a la cual van ensortadas los plomos que sirven para hundir la red calada.

BOLDAU DE SURO; m.- Cuerda cosida al lado de un "tresmall", enganchada a la red por medio de puentes. En el buldau van ensortadas las "petitoies" y corchos que sirven para mantener derecha la red.

BUSSELLS DE LA TROSSA, m.pl.- Las dos piezas que unen la antena al palo de una barca de buey. Forman parte del rodete.

CABESTRERA, p.- Ase de cordel que tiene la nasa de pescar unida a las costas. Sirve para levantarla y calarla.

CAPREIS, m.- Rompiente de las olas a cause del viento marino.

CABRELLES O CABRILLES, f.pl.- Grupo de estrellas conocido astronómicamente con el nombre de "Las Pleyades" de la constelación de Orion.

CABROT, m.- Cangrejo empleado como carnada para pescar pulpos (pops).

CADENETA, f.- Tira de red que hay cerca de las piezas de sardinales para servirles de refuerzo. Un lado de la cadeneta va unido a la red, y el otro tiene unos corchos.

CAIXA DEL FANAL, f.- Caja que guarda el farol de la barca

de pescar. Es de madera, y tiene una cuerda para tenerla - colgada.

CAIXA DE L'ORSA, f.- Especie de caja de madera, de forma - de carpeta, colocada verticalmente en el centro y encima - de la quilla de una embarcación de pescar. Sirve para guar - dar l'orxa cuando se levanta. Se sujeta por medio de la -- clavilla.

GALADA, f.- Hilo o cordel empleado para la pesca con caña. - 2. Acción de calar un aparejo cualquiera. 3. Pez cogido.

CALA, f.- Brazo de mar encajonado entre rocas, con playa, con guijeros o sin ello .

CALAFATS, m.pl.- a) Pimzas de hierro con cabeza, empleados para calafatear embarcaciones. b) Los que practican el ofi - cio de calafatear.

CALAR, v.- Sumergir en el mar toda clase de aparejos o he - rramientas de pesca.

CALAR A MITJA AIGUA, v.- Calar los aparejos a la mitad de profundidad del mar.

CALAR SOBRE NET, v.- Calar en un lugar donde el fondo es - de arena.

CALCES D'AIGUA.- Pantalones de lona, impermeables, pintados con aceite de linaza. Sirven para trabajar en el agua.

CALINA, f.- a) Niebla tenue que se posa en la cima de las montañas. b) Hilo o cordel de cáñamo muy delgado, empleado para guarnecer diferentes aparejos de pesca. Sing. de tra - lla.

CALMA, f.- Estado de tranquilidad atmosférica. "Haver-hi - calma", no soplar ni un aliento de aire.

CALMA XITXA, f.- Estado de la calma en su grado más alto.

Suele, muy a menudo, emplearse solo la segunda de las palabras, o sea xitxa, que tiene el mismo valor.

CALÓ, m.- Bastón de la punta de la "cama" del buey.

CAMA, f.- brazo del aparejo de la red.

CAMI DE SANT FOUME, m.- La vía láctea, llamada vulgarmente Carretera de S. Jaime de Galicia, debe este nombre a la leyenda de que los antiguos peregrinos, cuando iban a Santiago, seguían siempre el rastro de la vía láctea y éste los llevaba a la ciudad.

CANAL, m.- Brazo de mar de regular largura que se encuentra bordeado por tierra a lado y lado. h) Espacio entre la "gola" y cabeza de la red de buey.

CANALIS, m.- Fondo de fango y arena, no muy ancho, que se encuentre entre dos fondos rocosos.

CANYA, f.- a) Aparejo de pesca, el más primitivo y rudimentario. Consiste en una caña larga, a la punta de la cual - va atado un sedal, que lleva en su punta opuesta un anzuelo con cebo. En algunos de los sedales llevan un pequeño - corcho denominado boya, que se mantiene a flote. De la boya cuelga una hebra muy delgada y casi invisible que recibe el nombre de "nelo de cuca" y lleva el anzuelo atado. - Los pescadores de caña que pescan por efición, a menudo se pasan horas y horas con su aparejo echado, sin llegar a obtener ningún fruto de tanta paciencia puesto que ningún - pez va a picar a su cebo. Proverbios: "El pescador de caña pierde más de lo que gana". "Al pescador de caña el hambre le angaña". b) Cebestrera de una pieza de boleros. Sus ex-

tremos por un lado están unidos a la cabestrera y por el otro a la plaza.

CANYA, LLARGA, f.- Consta de dos piezas: una inferior, ancha, la gruesa; y otra superior, más delgada, el cimero al cor del tiene 10 metros. El pelo de seda 2 m. En un extremo -- hay un anzuelo inglés del n° 6, con la caña larga se pesca desde la playa.

CANYA FLUÏXA, f.- Caña que tiene la cima o parte superior flexible, y que, con el peso del resto de aparejos se inclina un poco.

CANYSSAT, m.- Aparejo que consta de dos redes: una de malla amplia acompañada de cañas dispuestas transversalmente a - distancias iguales, y otra estrecha, provista de flotador y plomo. Para pescar con el canyissat hay que, puscar pri--mero una molleja de pez y cuando se tiene al costado de la embarcación, se gira con la red de malla fina hasta que -- se hace una especie de cercado circular con el pez ceñido dentro. Después se cala la de malla amplia por encima de - la de estrecha, de manera que queden unidas por uno de sus lados. Con el canyissat calado, el pez no puede huir, y, - si salta para hacerlo queda apresado en la red de malla amplia. Con este aparejo se pescan lliseres en mar de poco - fondo. (Ver Encanyissat).

CAP FORT, m.- Cuerda atada a un hierro por la parte inferior y a una boya o corcho por la parte superior. Suele - tener atado un calado de nasas.

CAP MOLL, m.- Cuerda atada a una piedra por la parte inferior y a una bolsa por la parte superior. Al cap moll se -

buele ater un caledo de nasas.

CAF MORT, m.- Parte de la cuerda que va atada por un extremo a la estaca del aparato para sacar embarcaciones a tierra.

CAPELL, m.- Tapa de la boca de una nasa, hecha de un círculo tejido de médula de cordel, a corte de red.

CAPS DE LES PECES, m. pl.- Las diez cuerdas que unen las oalas de las piezas de sardinales cuando están caladas.

CARA, m.- Asa de cuerda de la parte delantera e inferior de la vela latina de una barca de pesca. Sirve para engarzar la vela al extremo anterior de la antena.

CARNADA, f.- Cebo hecho de carne de pez.

CARREGADES PORTES, f. pl.- Mezcla de caracolillo, arenilla y algas, que, mientras se pesca al bou, se mete en la red, llena el saco, lo hace pesado y dificulta el asunto de la pesca. Se descarga del saco con el auxilio de la "pollastra".

CARRETELL, m.- Madera de unos tres palmos de largo por uno de ancho donde se enrolla el cavemell o tralla que se lleva a bordo por si hace falta hacer cualquier apaño o remonte en algún aparejo.

CARTI, m.- a) La parte inferior de la antena. b) El lugar de donde sopla el viento.

CART DE FORA, m.- Viento que sopla de mar a tierra.

CAVALLAR, v.- Movimiento del agua de mar, cuando parece que las olas ruedan y que unas suben encima de otras.

CAVALLET, m.- a) Larguero de madera con un cilindro, también de madera, en la parte superior, que sirve para enrollar la cuerda que va a plegarse en el cilindro del cabetes

tente. b) Cilindro de madera encima del cual se enrolla el cable de sacar las embarcaciones a la playa.

CAVALLS, m.pl.- Las tres estrellas alineadas de la constelación llamada "Osa Mayor" conocidas vulgarmente por el -- nombre de "el carró". Según los marineros, el carro lo forman las cuatro estrellas del cuadrilátero y los otros tres son los caballos que tiran del carro.

CEC, CEGA, adj.- Indica el espesor de las mallas de la red. Se dice que una red es más o menos ciega según sean más o menos pequeñas sus mallas y delgado el hilo.

CEL, m.- Aparejo que consta de un círculo, del cual cuelga una bolsa cónica hecha de malla de cordel. En el extremo inferior de la bolsa hay una bola de plomo para que el aparejo se hunda al calarlo. Del círculo salen dos ramificaciones que se unen, y de este punto arranca una cabeza larga que sirve para calarlo. Es pesca de una embarcación "estent", y se tira de la cabeza. Se pesca pez pequeño y de escaso valor. b) Aparejos de pescar gambas.

CELISTIA, f.- Claridad de las estrellas en noches en que -- no hay luna.

CENYIR, f.- a) Ir con el viento a pros, b.) Rodear un pez u obstáculo, y al hacer caladas.

CINTA, f.- Red que en la pesca a la artesana se mantiene perpendicular, como haciendo pared. Se aplica también a toda red cuando se cala completamente recta y perpendicular.

CINTA D'AMARRAR LA TENADA, f.- Cuerda dispuesta como si estuviera cosida a la boguera (canalón que corre de popa a -- proa). Va del centro de la embarcación a popa. Sirve para



atar las cabezas de la tienda que los pescadores preñaran encima de la embarcación para poder trabajar pese a la lluvia.

CLAPS, m.pl.- a) Los claros de arena que hay en medio de los algares donde se crían los "guistos". b) Matas de vegetales submarinos aislados.

CLARIANA, f.- Agujero en el cielo nublado a través del cual se ve el cielo azul.

CLAVAR EN BANDA, v.- En la pesca con luz, cuando por una mala maniobra del fuego o de la embarcación que lleva la luz, el pez se inclina hacia un lado de la red y se hace difícil cobrarlo por un desequilibrio del peso.

CLIVILLA, f.- Pieza de hierro, parecida a un clavo o punta de París, que atraviesa la caja de la orzada.

CLOSCA DE CEBA, f.- Horizonte lleno de nubes claras y grises, que se reflejan por encima del agua de mar y dan a la atmósfera un conjunto de tono grisáceo y triste.

CLOURE LA NIT O EL DIA.- Entrar en la oscuridad total de la noche, o en la claridad del día.

COBRA EN BRUT, v.- Cobrar un esarejo sin limpiarlo y doblarlo aunque disponiéndolo para poderlo tirar al agua.

COFA, f.- Canezo de palma donde se guarda la madre y la braza del pelangre. Tiene la forma de espuerta redonda, plana y sin neses.

COLL, m.- Sing. de canal en el golpe del esarejo del bou.

COLL, m.- Banco de arena.

COLL DE MAR, m.- Ola con mucha fuerza.

COMANDAR, v.- Dirigir las operaciones de la pesca.

COMPAS, m.- Conjunto de tres cuerdas pequeñas, que arrancan una de cada punta y una del medio del escalón de la parte de la red, y las tres vienen a coincidir en un lazo donde se atan los llivants o maletes que han de servir para tirar la red.

CONGRERA, f.- Nasa especialmente destinada a la pesca del congrio.

CONTRAST, m.- Tempestad de formación rápida e inesperada, generalmente de malas consecuencias.

COP, m.- Posición de red de malla ciega que hay en medio de la cinta. Tiene 29 metros de largo. Es el lugar en que se reúne el pez cuando la red se ha convertido en bolsa.

COPEJAR, v.- Der cucharadas al agua con el salebrell para coger algo que haya caído de la barca, o algún aparejo que se haya escapado. b) Abrir la Bescordella para sacar el -- pez del saco de una pieza de buey.

COPS DE MAR, m.- Sing. de coll de mar. Olas que rebotan en la playa.

CORNAL, m.- Cuerda de unos dos metros de largo que va unida al cortado del copo en el arte del boy y que sirve para poder agarrar y estirar mejor, el citado arte cuando va -- muy lleno y pesa bastante, hay dos, uno por cada bande del copo.

CORNALONS, m.pl.- Anillos de cuerda que hay a cada extremo final del saco, de una pieza del bou, vaca o artet, Sirven para unir un cabo y así poder izar el arte y elevarlo por alto del palo para sacarlo, cuando, un copo ha estado calado en el mar.

CORONA, f.- Resplandor en torno al sol, producido por haberse situado una nubecilla delante. Es indicio de vientos -- fuertes. 2.- Fondo de la malla del arte.

CORRENTIA, f.- A la corriente del mar.

COSTA, f.- Lugar donde la tierra y el mar, se juntan y se tocan.

COSTERA, f.- Mimbres gruesos y fuertes que forman el armazón de la nasa.

COSTERES, f.pl.- Piezas reforzadoras de la nasa. Hechas -- con troncos de mirto, Van desde el resabagai (ver esta voz) hasta la boca de la nasa.

CREMADELL, m.- Viento de brisa o nor-este. Es muy fuerte, pero mientras sopla hay bonanza en el mar. A la puesta del sol, para.

CUA, f.- Sinónimo de "remole" o "pedrer" en la pesca con -- sardinales.

CUA DEL PEDRER, f.- Manojó de cuerdas unidas por un extremo a la cabeza de la pieza del "pedrer" y por otro unidos al mismo punto. Sirven para unir "el pedrer" a la cabeza -- del gallo mientras las piezas de los sardinales, están caídas.

CUCADA, f.- Cebo hecho con gusanos, empleada para pescar -- anguillas en los ríos y acequias.

CULLERA, f.- Salobre grande, formado por un mango de madera, con una horquilla de hierro en el extremo. Del extremo de la horquilla prende un saco hecho de red.

CUQUETA, f.- Gusano marino que vive dentro de una concha, a flor de agua por las rocas. Sirve de cebo.

DALENC, m.- Hombre de mar que tiene facilidad para mantener ser bastante tiempo bajo el agua sin respirar.

DEFENSA, f.- Cinta o borde de madera paralelo a la boguera y a la orla muerta. Va por la parte de fuera de proa a popa. Es una pieza reforzadora de la orla de la embarcación.

DEIOLS, m.pl.- Grupo de tres estrellas alineadas, denominadas astronómicamente el Cinturón de Orión. Es el grupo de estrellas a las que vulgarmente se las ha dado los nombres más variados. Se las conoce también con el nombre de "Los Bordones, los Tres Reyes, y las Tres Marías".

DESDUIR, v.- Serenarse, aclararse las nubes.

DESEMPAQUETAR, v.- Estirar las arrugas que se forman en la red mojada, para que se sequen mejor, cuando están en la playa.

DESENROCAR, v.- Desenganchar algún arte, cuerda o anzuelo, que se haya enredado en las rocas del fondo.

DOBLAR, v.- Sinónimo de brincar, refiriéndose a la caña -- de pescar.

DOBLES, m.pl.- Pareja de cuerdas cortas, unidas por un extremo en los calones de las piezas de boy y vaca, por el -- otro, a los cabos de cuerda que sirven para llevar.

DONAR GOS, v.- Unir el gallo de sardinales con una cuerda, a la rode de pops para que la corriente no le haga moverse y no se enrede en calemento.

DROPO, m.- Nombre dado al planeta Júpiter.

EIXAUC, m.- Pez que dá el pescador como señal de la primera subasta. El pez se subasta de dos formas diferentes: en su basta llana o en subaste "el eixauc". En la subasta llana,

el pescador expone el pez y pide precio, que va rebajando un entero cada vez que pide. El primero que hace manifestación de aceptar el precio último pedido por el pescador, se queda con el pez, pagando la cantidad estipulada, que es la última que se le ha pedido. La subasta con eixauc se practica cuando el pescador llega del mar y no sabe cual es la situación del mercado, en cuanto a precios, los cuales varían mucho en cotización, según la abundancia de peces. El pescador agerra un pez del cesto, generalmente de clase ordinaria, que es el "eixauc" y con la mano donde tiene el pez estirada delante del cesto, empieza a pedir precio y va rebajando también como en la subasta plana. El vendedor pide un precio relativamente bajo presentándolo al comprador. Pasado el tiempo, el pescador, da el pez "eixauc" al que -- ha aceptado el precio demandado, y seguidamente comienza una segunda subasta a un precio más elevado. Si en la segunda subasta se da el caso de emplear para el precio el primer postor y otro, siempre se prefiere el que tiene el eixauc, lo cual le da el derecho de preferencia. Si el precio pedido en la segunda subasta por el vendedor no es conveniente al primer postor, este no hace la compra y se queda con el pez eixauc. El eixauc, pues, se emplea para hacer un tanteo del estado del mercado y no sufrir equivocaciones en la venta del pescado, dándolo a un precio menor del que se podría tener.

EIXUGAR, v.- Sacar el arte a tierra.

ELEFANT, m.- Arte de pescar, semejante al palangre. Tiene boliches y anzuelo. Se ceba con pulpo y sirve para pescar meros y musolas.

**ELEFANT, m.-** Anzuelo de acero, grande que tiene 12 cm. desde la petilla hasta la vuelta y 6 cm. de seno.

**EMBARCACION DE LA CINTA, f.-** La barca que en la pesca con luz, lleva la cinta.

**EMBOSSAR, v.-** Entrar el pez dentro del copo en la pesca del bou.

**EMBRANCAR, v.-** Engancharse alguna cuerda o arte con algún obstáculo submarino.

**ENCANTAR, v.-** Subastar en la playa el pescado inmediatamente sacado del agua.

**ENCANYISSAT, m.-** Arte para pescar el mujol. Consiste en -- una red, llamada cinta que se cala verticalmente formando un circuito. A la vuelta, y por la parte exterior, se pone un tejido de cañas, cubierto con red. Dentro de la circunferencia que forma la cinta se sitúa la barca. El pescador con el remo golpea el agua o el fondo de la barca. El mujol al sentir el ruido se espanta y trata de huir, salta -- por delante de la red y cae dentro de la bolsa que forma la red de la encañizada, donde queda prisionero.

**ENCESA.-** Pesca que consiste en atraer el pez durante la noche, por medio de una fogata producida por teas encendidas con la luz de la barca. Las llamas hacen de anzuelo. En el asunto de la pesca, un copo tiene al pez congregado alrededor del fuego, se pesca con auxilio de una pieza del arte, cuando hay muchos peces pequeños y con la fitora cuando el pez es grande. Actualmente, la encesa no se practica con -- teas sino con luz de gas de acetileno como en la pesca de la atunera.

ENCIS, m.- Caña delgada que se lleva dentro de la barca.

ENCLAVAR, v.- 1.- Ladearse el pez, hacia una esquina del arte, lo que hace difícil de maniobrar por estar el pez de sequilibrado. 2.- Fijar un arte al fondo con piedras o plomo para que la corriente no se lo lleve.

ENCUNYAT DEL MIG, m.- Manojó de cordel que une dos piezas largas que forman una pieza de sardinales.

ENFAIXAMENT DEL PAL, m.- Faja formada por un cordel enroscado con diversas vueltas al palo de una embarcación de --pesce. Abreza la porción de palo que reposa en el encaje --del banco de la arboladura. Sirve para que el palo no se --mueva con el roce del banco.

ENFAIXAT, m.- Especie de faja hecha con cordel enrollado --alrededor de un remo, en el lugar donde va el estrobo de bogar. Sirve para que el remo no se mueva con el roce que se hace cuando se boga delante de la escalamera.

ENFALCADA, f.- La orla de una embarcación constituida por "felcos" y macarrones.

ENFERIDURA, f.- Nudo que se hace para ligar los anzuelos a las brazoladas o a la carnada de gusanos.

ENFILACIO, f.- Punto de vista del paisaje de la costa que sirve al pescador como una guía para orientarse en la situación de la barca en el mar.

ENGOLAR, v.- Hacer que el pez, que en la pesca con luz sigue la claridad del foco, entre dentro de la mella del arte.

ENRIGAR, v.- Comenzar la temporeada de una pesquera.

ENROCAR, v.- Engancharse una red o algún otro arte con las rocas del fondo.

ENSIMOLSAR, v.- Acercar la red.

ENTRANTS, m.pl.- Sin "intres" en el arte del bou.

ENVESTIR LA PLATJA, v.- Atracar en la playa, smerrar.

ESCA, f.- Acción de poner el ubs.

ESCALAM, s.- 1.- Palo de madera unido por el medio al extremo de un palangre de pescar merluza. 2.- Espiga larga de madera redondeada, que sirve para armar los remos en la orla de la embarcación.

ESCALO, m.- Terminación de las bandas del arte.

ESCALONERA, f.- Sinónimo de "orsera" en la pesca de los sardinales.

ESCAMPAIOSQUES, m.- Nudo para unir las cuerdas de los palangres viejos.

ESCANDALL, m.- Sonda para medir el fondo marino. Es un cable de 30 brezas de largo, con una presa unida al extremo. A lo largo tiene nudos que marcan fracciones iguales de la misma longitud con tal de dar la medida del sondeo.

ESCANDALLAR, v.- Es hacer el escandello no solamente para medir el fondo, sino más a menudo todavía para conocer la dirección de la corriente antes de calar.

ESCANYAGATS, m.- El nudo para unir palangres.

ESCAR, v.- Llevar los anzuelos con cebo.

ESCOBERETA, s.- Escoba pequeña que sirve para limpiar los fogones de la cocina y para alquitrenar las embarcaciones.

ESCOTILLA DEL MIG,- Abertura que comunica la cubierta con la bodega. Está en medio de la barca del bou y va tapada -



con un "cuarton". En el interior existe un banco travesero que sirve para unir los cabos del arte del bou.

ESCOTILLA DE PROA, f.- Abertura cuadrada que comunica la cubierta de la barca con la bodega. Está a proa de la barca de bou, va tapada con un "cuarton".

ESCULL, m.- Sinónimo de bejo.

ESCULLAT, m.- Paraíso lleno de escollos y rocas submarinas.

ESCUPIR, v.- Acción del mar, cuando lanza cosas a la playa.

ESQUIT DE SEPIA, s.- El esqueleto de la sepia. Tiene cierto parecido a un bastimento.

ESGUERRO, m.- Desgarrón u otro mal trato de una red.

ESQUER, m.- La comida que se pone en un anzuelo, porque picando el pez queda clavado. También se aplica este nombre a la comida que se pone en las nasas para atraer peces.

El cebo más corriente para los anguelos son gusanos y sardines y para las artes de malla de junco o mirto, erizos, la boga, pulpo, y una pasta hecha con anchos y harina. También se usan como cebo, el pan y las plumas de gallo.

ESQUILLOTS, m. pl.- Grandes olas que se forman en medio del mar y se hunden sin dejar rastro. Son peligrosas para las embarcaciones de pesca próximas.

ESTAMANERA, f.- Barrote travesero clavado por un extremo a la tabla y que sostiene los corredores de una embarcación de pesca.

ESTATZA, m.- sinónimo de cabó.

ESTEEL DEL DIA.- El planeta venus que sale por la mañana.

ESTELA, f.- Burbujeo en el agua de mar que deja una embarcación detrás suyo después de pasar por un lugar. 2.- Rastro y movimiento de olas que produce una embarcación.

ESTENDRE LA XARXA PER CURT, v.- Extender la red en la playa para que se seque.

ESTENDRE LA XARXA PER LLARG, v.- Extender la red en la playa para que se seque. Los sardinales y los boleros se extienden a lo largo.

ESTIVADOR, m.- El pescador que plega el palangre en la cofa.

ESTIVAR LA XARXA, v.- Poner la red en la barca para ir de pesca.

ESTORRELLAR, v.- Extender las redes para que se sequen.

ESTRET, m.- Brazo de mar situado entre dos orillas de tierra.

ESTROP, m.- 1.- Asidero para ir a agarrar la cuerda del arte empleada por los que tiran el arte. Consistente en una banda o faja de rope que va desde la espalda al costado. - En su parte inferior prende un trozo de cadena de unos dos palmos a la punta del cual va un pedazo de corcho o madera. Con la cadena se da una vuelta a la cuerda y estirando el estrobo queda éste agarrado por el corcho. 2.- Ligamento de cuerda que une el palo al banco de la arboladura de una embarcación. Los extremos del estrobo están enfilados a los escalamotes y estrevisan la arboladura de banda a banda. - 3.- Ligadura del remo con el escalemote.

ESTROPADA, f.- La fuerza que el estrobo comunica a la barca, al remar.

ESTROPER O ESTROPAIRE, m.- El que tira del arte.

ESVORAR, v.- Se dice de la mar o la marejada cuando se endereza y eleva.

FALDA,- Pieza de la red de forma alargada, que hay e cada banda de la parte más delantera del saco de una pieza de - bou.

FANAL, m.- Linterna de hojalata con un crisol de aceite dentro, que los pescadores utilizan para tener luz a bordo y para señalar los gallos de los palangres para pescar congrios.

FANALET, m.- Pequeño fanal colocado delante de un gallo que sirve para señalar por la noche, el lugar donde se ha caledo un palangre para pescar congrios.

FANGAL, m.- Fondo fangoso.

FARALLONS, m.pl.- Rocas pequeñas desparramadas en el fondo del mar. Son peligrosas para los barcos y para las redes - de la pesca del bou.

FAROLA, f.- Torre en lo alto de la cual hay una luz de mucha potencia que brilla durante la noche, para servir de - guía a los navegantes.

FEMELLA, f.- 1.- Anilla de hierro de la parte baja del timón al principio del "pestell". 2.- Red de mallas grandes de las piezas del trasmallo.

FER BANYES, v.- Se aplica al sol, cuando al salir, y durante el día se ve que una nube larga y estrecha le atraviesa.

FER BIGOTIS, v.- Sinónimo de "fer benyes".

FER CAPELL, v.- Se dice de la nube que cubre la parte alta de una montaña, dicese que tal montaña "hace capell".

FER FORT A LA VELA, v.- Hizer la vela.

FER SOCAIRE, v.- Acción de arreglar la cuerda que caracoles para que no se encabelle y se pleguen bien.

FER SOGALL, v.- Acción de hacer girar un trozo malo de -- cuerda encendida con la cual se hacen diversas evolucio-- nes, previamente convenidas y que sirven para hacer seña-- les durante la noche entre los pescadores de tierra y los del mar para entenderse en las maniobras que hay que hacer. Es un sistema rudimentario de señales. También se empleaba una tea encendida cuando se iba a pescar con la jebega.

FITORA, f.- Pequeño tenedor de hierro que se lleva unido a la muñeca con una cuerda y que se lanza a los peces.

FLAC, m.- Cuarto menguante de la luna.

FONERA, f.- Depresión del fondo del mar. Las foneras están al costado de las llanuras.

FONT, s.- Abertura de la curva que forma el anzuelo.

FORARIA, f.- Lugar del mar lejos de la costa, bien entendi-- do.

FORAT DE POPA, m.- La escotilla de popa de una barca de bou. Se tapa con el cuarteret de popa. En el forat de popa, va el patrón que manda la embarcación.

FORAT DE L'ARGUENELL, m.- El agujero de la proa que hay en una embarcación a ras de la roda. Sirve para poner el argu-- nel de llevar palangres.

FORATS, m. pl.- Los orificios cruzados de la parte superior del bomo de un cabestrante en los que se enfilan las barras de hacerlo girar.

FOSSAP, f.- Coger agua la barca cuanto entra en el mar.

FRAGATA, f.- La embarcación más grande de las tres que in-- tervienen en la formación de una almedreba. Esta fondeada

y sostiene un extremo de la red que compone el copo de la almadreba . Sigue la dirección de las maniobras de la pesca.

FRANQUERES, f. pl. Boca del arte por donde entre el pez.

FRESCUMADA, f.- El olor que emana el pez azul cuando avanza por el mar; la frescumada denota siempre la presencia de este pez.

FREU,-m.- Espacio de mar, que queda entre la costa y una roca o isla muy cercana.

FUSSAR, v.- Acción de recoger la barca en el momento de ser echada al mar.

GAEIXTA, f.- Sinónimo de arguenells.

GALOTXA, f.- Pieza de madera, de forma de herradura con el borde acanalada para pasarle una cuerda. Forma parte del rodete que cierra la antena de la barca de bou al palo.

GALL, m.- Corcho grueso de unos 40 centímetros de diámetro que forma tres plenchas, unidas una encima de la otra unidas con alambre. Sirve para mantener en flotación los palangres o otras artes de pesca. En medio hay un agujero donde se cleva una banderola de colores bien vivos para que destaquen del resplendor del agua y puedan ser vistas fácilmente desde cierta distancia y a la vez se le pueda encontrar fácilmente, cuando se va a recoger el arte que sostiene. Si el arte se ha de recoger de noche en lugar de banderola se pone un ferol encendido o una campanita, porque la claridad revela el lugar donde se encuentra.

GAMBERT, m.- Especie de mange de red fuerte que se arrastra por el alguero a fin de atrepar allí a las gambas que siempre comen allí.

GAMBINA, f.- Mesa muy gruesa de junco, de forma puntiaguda. Se utiliza con toda clase de peces.

GAMBOT, m.- Pesta hecha con gamba picada en el mortero, -- empleada como cebo.

GANGUILL, m.- Arte de pesca que tiene la forma de un círculo muy grueso. El círculo tiene una forma semicircular por la parte superior y la inferior completamente recta. Se tira el agua unido con una cuerda y se le arrastra un rato, haciendo ir la barca a todo remo y cobrandolo después por medio de la cuerda.

GANXO, m.- Palo de madera con un gancho de hierro en forma de anzuelo unido en el extremo.

GARBI, m.- 1. Viento del sudoeste.

GARBINADA, f.- Golpe de viento garbi.

GAREOPA, f.- Anilla de hierro con los extremos doblados -- para unir los cabeceros de la cuerda, enfilados a la -- escollera y a cada banda de la roda de proa.

GARDINA, f.- "Gris" de mar.

GAROTA DE FORA, f.- Es una especie de erizo semejante a la garota de roca.

GAROTA DE ROCA, f.- El erizo de mar. Es puntiagudo, negro y de tamaño corriente y se cría entre las rocas.

GASSA DE MA, f.- El nudo hecho a una cuerda para unirle a una estaca.

GASSETES, f.pl.- Los ligamentos de cuerda que unen la red a los grupos de corcho correspondientes.

GAT CUT, m.- El intestino de gato.

GOLA, f.- Entrada del "maíá" del arte.

GOLA DE LLOP, f.- Cuerda con un plomo en la punta que se tira al agua formando coca para uganar el copo del bou o el "maia" del arte, cuando estos son muy pesados y hay peligro de que revienten. Con la gola de llop se le agarra por el centro y se facilita la maniobra de empujar el arte a la barca sin que sea deteriorado.

GOLA PLOM, f.- Hilera de plomos que penden del borde de las extremidades del arte. Sirven para que la red se hunda mientras se cula.

GORGUES, f.pl.- Hilera de corchos, grandes como los corchos de los sardinales en forma de disco. Los gorgues se colocan en la boca del arte del bou y de una vaza para hacerla flotar.

GREGAL, m.- Viento que sopla de la zona de Grecia (noroeste).

GREGALADA, f.- Golpe de viento gregal.

GROP, m.- Cabeza de nube negra y amenazador de fuerte lluvia.

GROPADA, f.- Nube negra y de mal tiempo.

GRUMELG, m.- Lo que se tira al pez cebado.

GUANYAR EL TEMPS, v.- Llegar a tierra o a buen abrigo antes de que se descargue una tempestad o temporal amenazante.

GUIA DEL PAL, f.- Pieza de hierro en forma de cinta corta que sirve para afirmar el palo al banco de la arboladura de la embarcación.

GUINTAR L'ANTENA DE POPA, v.- Poner la antena de una barca, de manera que el extremo de la pena esté junto a la roda de popa y el extremo del cuarto elevado delante de la roda de proa.

GUINYADA, f.- Sinónimo de orsada., ceñida, exagerada y arrebatada de la embarcación yendo a la vela proa al viento. - Probablemente por un golpe de mar o una falsa maniobra del timón.

GUISOR, m.- Especie de caracol de mar de pequeñas proporciones. Es grisáceo y tiene dentro, una especie de langosta pequeña. Sirve de cebo en el palangre.

GUISOTERA, f.- Nasa muy pequeña de junco, como la nasa grande. Se emplea para pescar los guisots que sirven de cebo de los palangres para la nasa del pajel.

HAM, m.- Instrumento de hierro, en forma de gancho y terminado en una punta de lanza, destinado para pescar. La punta se disimula con un trozo de cebo, que va a comerse el pez, que se clava la punta en la boca y queda enganchado. El anzuelo se compone de la caña o parte recta, del seno o parte curva y de la lengüeta, cogalla o punta. El anzuelo se lanza al agua unido a la punta de un hilo (sedel). Hay diferentes denominaciones.

HAM DE CADENA, m.- Anzuelo muy grueso, engarzado con una cadena, destinado a la pesca del atún. Actualmente ha caído en desuso.

HAM DE DENTOL, m.- Anzuelo de gran tamaño, empleado en la pesca del dentón.

HAM DE LLISERA, m.- Anzuelo de regular tamaño empleado en la pesca de las lisas.

HAM DE LLOBARRO, m.- Anzuelo empleado en la pesca de la lubina.

HAM DE MITJA MOSCA, m.- Anzuelo de pequeñas dimensiones.



HAM DE MOSCA, m.- Anzuelo de las clases más pequeñas. Deben este nombre por la pequeñez e insignificancia de lo que con ellos se pesca, de tal manera que más parece que se va a cazar moscas que no a pescar; también porque la anchura del anzuelo corresponden al largo de una mosca.

HAM DE MOSQUIT, m.- Anzuelo de medida inferior al de media mosca.

HAM DE NERO, m.- Anzuelo de grandes dimensiones, empleado para la pesca del mero.

HAM DEL N° 4.- Anzuelo granulado.

HAM DEN N° 5.- Anzuelo de hierro que tiene un centímetro y medio de largo. Es un anzuelo muy corriente. Forma parte de los palangres. Se ceba con arenque y sepia. Sirve para pescar doradas, sargos y pajeles.

HAM DEL N° 7.- Anzuelo de hierro que tiene dos centímetros de largos. Forma parte de los palangres. Se ceba con arenque y sepia. Sirve para pescar doradas.

HAM DEL N° 9 .- Anzuelo de hierro que tiene 3 centímetros de largo. Forma parte del palangre. Se ceba con arenques y sirve para pescar doradas.

HAM DEL N° 11.- Anzuelo de hierro, que tiene 4 centímetros de largo. Forma parte de los palangres, Se ceba con sardina. Sirve para pescar merluza.

JUNYIR, v.- Acción de hacer acostar las dos bandas del arte, con el objeto de cerrar la gola del maíá.

LLAGOSTERA, f.- Nasa de malla, empleada para pescar lengostas.

LLAMA, f.- El extremo delantero de la pena de una antena - de la embarcación de pesca.

LLAMBRAR, m.- Fosforescencia producida por el agua de mar en ciertas ocasiones.

LLANADA, f.- Ensebamiento del palo de los bancos del bou, hecha con sebo obscuro.

LLEBEIG, m.- Viento que sopla del sudoeste.

LLEBETJADA, v.- Acción de tirar el agua el arte, el bou - o cualquier otro arte que quede suelto.

LLENGUETA, f.- Espina invertida de la punta del anzuelo -- (agalla).

LLEPO, m.- Viscosidad que el contacto del agua produce en las mallas que están sumergidas por espacio de mucho tiempo. Atraen a ciertos peces que no se alimentan y aceban por meterse dentro de la malla.

LLEVANT, l.- Viento del este que trae lluvia. 2.- Golpe -- del viento de levante. 3.- Punto cardinal.

LLEVAR, v.- Acción de retirar o recoger las artes caídas en el agua, con la finalidad de secar el pez.

LLIBANT, s.- Cuerda de esparto unida al extremo de una -- pieza de vaca o de un arte pequeño. Sirve para llevarla - después de la pesca.

LLIGADA D' AMARRAR EL TIMO, f.- Ligamento de cuerda que cierra el timón en la popa de una barca. Los dos ramales de - cuerda que penden de la roda, sirven para unir la ceña al timón.

LLINAR LA BROMA, v.- Secar la broma del plomo para pesarlo al corcho.

LLISTA, m.- La vasija de aceite que se esparce sobre un banco de sardinas. Este aceite como cualquiera, tiene la propiedad de calmar el mar por movida que esté.

LLUM, m.- 1.- Pesca semejante a la de la bonitera, hecha con una luz de gas acetileno y con una red pequeña, llamada cinto. 2.- Embarcación dedicada a la pesca con luz.

LLUM DE SANT ELM, m.- Fuego de San Telmo. Los pescadores creen que mientras el fuego se mantiene en la cima del palo, no hay peligro, pero que cuando empieza a bajar a la barca, el naufragio es inminente.

MA, f.- El cabo de las neses bogueres, hecho con unas bolas de pasta de pez unidas con cordoles y semejantes a gruesos granos de rosarios.

MAIA, m.- Bolsa o copo del arte.

MALLA, f.- Espacio que queda libre entre los hilos que entretejen una red.

MALLA CEGA, s.- Malla de red que es muy estrecha, El tejido comprende del nº 13 al nº 16.

MALLAR, v.- Acción de engancharse el pez por las agallas, en las mallas de la red.

MALLAT, m.- 1. Conjunto de las mallas de una red.

MALLETA, f.- Cuerda de cáñamo para lanzar el arte.

MALLETES, f.pl.- Cuerdas de cáñamo unidas con un cabo a -- "los dobles". Sirve para arrastrar el boy cuando se pesca y también para llevarlo a tierra.

MAMPARA, f.- Especie de pémpamo grande empleado con un reflector de luz de acetileno en la pesca del atún.

MANCADA; f.- 1.- Espacio que va desde la parte inferior de

la red al fondo a un calamento de sardinales o del trasme-  
llo. 2.- Mengue del viento.

MANEGA, f.- 1.- Nube en forma de trompa que llega hasta el  
mar, formando un remolino y que la gente cree que succiona  
el agua. Las manegas son temidas por la gente del mar y --  
tratan de huir tanto como pueden, pues siempre se producen  
en tiempo muy revuelto. 2.- La parte de la red más estrecha  
inmediata al saco de una vaca. Lugar de entrada al saco --  
donde se recoge el pez que se pesca.

MANEGUETA, f.- Sinónimo de malla en el arte de l'art.

MANETA, f.- Especie de guante sin dedos que se emplea para  
preservar la malla, cuando se cubren las redes de mar.

MAR BLANCA, f.- Cuando no hay ni viento ni olas y la super-  
ficie del mar semeja un espejo.

MAR BONANQA, f.- Estado del mar cuando se encuentra en ple-  
na tranquilidad.

MAR BRAVA; f.- Mala mar cuando se producen grandes olas y  
la navegación es difícil y peligrosa.

MAR CE CAPA, f.- Temporal deshecho, de navegación casi im-  
posible.

MAR DE FONS, .- Se dice por oposición a la marejada, que -  
es superficial.

MAR DE FORA,.- 1.- Mar adentro cuando ya se está muy aleja-  
do de la costa. 2.- Corriente fuerte del mar cabeza hacia  
tierra, que hace extender las olas plays adelante.

MAR DE LLAMP, f.- Cambio súbito en el movimiento del agua.

MAR DE TERRA, f.- Parte del mar cerca de la costa.

MAR ESVORADA, f.- Cuando las olas se agitan y encaballen.

- MAR GRAN, f.- Nombre que los marineros de la costa de Levante dan al Atlántico;
- MAR GROSSA, f.- Olas altas, llenas y largas.
- MAR LLARGA, f.- Cuando hay olas muy altas.
- MAR PLANA, f.- Estado de tranquilidad del mar.
- MAR PLENA, f.- Mar subida, cuando el nivel del agua sube - de su estado ordinario y hay más fondo.
- MAR RASA, f.- Plenamar, sin lugar donde arrancarse.
- MAR RISSADA, f.- Cuando esté llena de espuma y olas.
- MARE, f.- Cuerda larga del arte del palengre de la cual se llen las brazoladas con los anzuelos y el cabó.
- MARE DE DEU FA COQUES (LA): Se dice de la coloración rojiza que toma el horizonte en la mañana o a la puesta pero - solo en los casos que estén limpios de nubes. También suele decirse que la "Mare de Deu" (Madre de Dios).
- MARINADA, f.- Vientecillo del lado de mar, brisa de mar.
- MAROR, f.- Movimiento algo vivo del agua de mar.
- MASCLE, m.- Tela de malla estrecha en las redes del trasmallo.
- MATA, f.- Gran cantidad de peces. Hay especies de peces que viven en sociedad y efectúan viajes en grandes colectividades en busca de mejor ambiente y mayores facilidades de vida. Los pescadores dan el nombre de "mate y mola" a estas grandes reuniones de peces emigrantes, compuestos de millares de individuos.
- MATA, f.- Lentisco que crece en las riberas del mar. Su ramaje sirve para hacer sombra, colocado en el interior de las mesas.

MATINADA, f.- Crepúsculo matinal.

MENJAVENTS, f.- Polacra pequeña que llevan las barcas del bou cuando navegan.

MESTRA, f.- Corcho grueso que va afirmando delante del -- meia en las artes de l'art.

MESTPAL, m.- Viento del nor-este.

MESTRALADA, f.- Golpe de viento maestral.

MIGJORN, m.- Viento del sur. Es caliente y no dura mucho; suele llevar marejada y enfermedades.

MIGJORNADA, f.- Cuando el viento del migjorn sopla con -- fuerza.

MINA, f.- Hilo que da la vuelta a todo el borde de las redes y que hace el oficio de bordillo. Es el lugar donde se clavan o usan los plomos que han de servir de lastre.

MINVAR, v.- Unir o coser dos redes de malla diferente; -- teniendo en cuenta que la una tenga más mallas que la -- otra.

MITJA AIGUA, f.- Nivel medio del grueso del agua, entre la parte de arriba y el fondo. Es más corriente decir medias aguas .

MITJANA, f.- Vela triangular pequeña unida a una antena que a veces usan las carbas del bou. Los extremos inferior y posterior se unen al botelón. La mediane, cuando hace poco viento, ayuda a arrear la pieza del bou.

MOLA, f.- Cuerda doblada haciendo círculos.

MOLA, f.- Sinónimo de meta.

MOLAR, v.- Acción de hacer mola.

MOLADOR, m.- El chico o la chica que hace "mola" o que va

enroscando la cuerda del arte tal como va llegando a tierra o a bordo, según siga el arte de día o de noche.

MORPENELL, m.- Masa de forma aplanada que se cela derecha en lugar de hacerlo inclinado como las otras. El pez por tanto, ha de entrar por arriba y no por el costado.

MORTILLO DE FER BOLEROS, m.- Pieza de madera de cedro de 10 cm. y medio de largo por seis de ancho. Sirve para hacer trasmallo.

MOTILLO DE FER CADENETA, m.- Pieza de madera que haya de 10 cm. de largo por 4 de ancho que sirve para hacer cadena de toda clase de redes.

MOTILLO DE FER GASSETES DE LA PEÇA DE LLANGOSTA, m.- Pieza de madera de cedro de 10 cm. y medio de largo por 6 de ancho. Sirve para hacer lazadas de pescar langostas.

MOTILLO DE FER GASSETES DE LA PESCA DE SEPIA, m.- Pieza de madera de cedro de 10 cm. de largo por 6 de ancho. Sirve para hacer lazadas de pescar sepia.

MOTILLO DE FER PASSADA DOBLE, m.- Pieza de madera larga -- destinada a hacer pasadas. La pasada que hace puede ser de pieza de langosta y entonces es de 10 cm. de largo por 4 de ancho o de pieza de sepia y entonces es de 10 cm. de largo por 3 de ancho.

MOTILLO DE PEÇA DE LLAGOSTA, m.- Pieza de madera de cedro de 19 cm. de largo por 12 de ancho. Sirve para tejer trasmallo. Se hacen cuatro pasadas por palmo.

MOTILLO DE PEÇA DE SEPIA, m.- Pieza de madera de cedro de 18 cm. de largo por 12 de ancho. Sirve para tejer trasmallo. Se hacen cinco pasadas por palmo.

MOTILLO DE PECA DE SEPPIA, m.- Pieza de madera de cedro de 18 centímetros de largo por 12 de ancho. Sirve para tejer trasmallo. Se hacen cinco pasadas por palmo.

MUIXARRA (mojarra), f.- Embarcación que interviene en la pesca de la almedreba. Esta embarcación tiene por misión vigilar los contornos y avisar a las otras embarcaciones si entran peces, para hacer la levantada.

NANSA, f.- Arte de pesca que consiste en una especie de cesto, con una tapadera de forma cónica, en el centro de la cual hay una entrada, que forma como un embudo. El tamaño y forma de las nases son muy variables según sean los peces que se pesquen, como también el lugar se destina para ser calados. Es así mismo que variable la forma y espesor de las mallas. Se hacen de diferentes materiales. El más general y común es el junco, mimbre y raramente la caña, red o alambres.

La nasa tiene cuatro mimbres gruesos y resistentes que forman el esqueleto del arte y reciben el nombre de "costeres" (armazón). La puerta de entrada del pez, que tiene la forma de embudo recibe el nombre de "afas o anfas" (entrada o afez) y está formada por unas piezas de mimbre llamadas "parbostres", cubiertas con esperto para estrechar más la puerta.

El pez se introduce por una puerta pequeña que hay en el fondo, que recibe los nombres de "bolet y portillera" (tapadera). Fija a la nasa hay una cuerda que la envuelve y sirve para unirla, denominada "sospesa".



Las nasas reciben nombres diferentes según las formas y los peces que se pesquen. Se calan solas o en grupo, según los lugares. Cuando se calan en grupo, se suelen unir todas con una misma cuerda que recibe el nombre de "to" y que es de dimensiones variables, toma también el nombre de "gransella" y agarra la nansa para suspenderla. Entre una nasa y otra se deja una distancia prudencial. Cuando se calan solas, se las deja fijas al fondo sujetándolas con una piedra para que la corriente no se las lleve. Al fondo se suele poner cebo que guste al pez que se propone pescar, - que entre por el "afas" y después no puede salir, porque - los "parbostres" le pinchan. Las nasas se dejan caladas toda la temporada de la pesca del pez que se quiere capturar. El agua de mar consume el mimbre y la nasa queda como quemada después de haber estado una temporada sumergida, entonces queda inservible para la temporada siguiente.

NANSA BOGUERA, f.- Nasa baja y muy ensanchada por la parte inferior. El afas llega más arriba de la mitad de su alzada. Es de malla apretada, se ceba con la mano y se usa para pescar boga.

NANSA PORRUSSERA, f.- Con esta nasa se pescan congrios.

NANSA SEPIERA, f.- Se atraviesan ramas en las mallas para producir rumba y atraer las sepias.

NANSAIRE, m.- Pescador de nasas.

NANSET,- Agujero de la nasa por donde se introduce el pez.

NET, f.- Fondo del mar sin rocas ni algas.

NETEJAR, v.- Recoger y plegar el palangre enrollando la madre y la brazoladas y clavando los anzuelos a la cofa de

manera que cuando se vuelva a calar esté ya a punto.

MOI D' ART, m.- Chicote que tira del arte.

NUS PLA, s.- Especie de nudo.

NUVOLS EN CREU, m.- Las nubes cruzadas que se ven en el ho  
rizonte.

NINYOLERA, f.- Agujero del fondo del cono del bou, por dond  
e se vacía.

OBERTURA, f.- Abertura en forma de escotilla en medio de  
la cubierta de una embarcación.

OFICI, m.- Se emplea para determinar las diferentes formas  
de pesca.

ORATGE, m.- Viento terral o procedente de tierra.

OREIG, m.- Viento fuerte de montaña.

ORLA MORTA, f.- Porción de orla de una barca de bou de la  
parte delantera de la defensa. La escollera la limita a --  
la proa y el "tañem" en la popa. Los escalamotes de bogar  
van montados encima de la orla.

ORMEIG, m.- Nombre dado por los pescadores a todo ingenio,  
vasija o herramienta para pescar.

ORSEERA, f.- Cuerda que va unida por un cabo a la pieza de  
mano de los sardinales y por el otro a la barca. Se emplea  
para llevar los sardinales.

OSTA, m.- Aparejo que sirve para poner la antena en posicio  
n horizontal y permitir a la embarcación "ir a la valenc  
iana".

OU, m.- Concha de las dimensiones de un huevo.

PA DE BOIRA, s.- Niebla espesa que se aproxima.

PADA, f.- Especie de caracol más grueso y fuerte que los "xu  
fanes". Sirve como cebo.

PAGELLERA, f.- nesa especialmente empleada para pescar el nagel.

PAL DE LA MITJANA, m.- Palo pequeño y vertical colocado en la popa de una barca de bou.

PALANGRE, m.- Arte de pescar.

PALANGRE DE CONGRES, m.- Arte de palangre con brazoladas de algodón, para que los mordiscos de los congrios no las corten .

PALANGRER, m.- Pescador de palangre.

PALANGRETS, m.pl.- Los palangres de pescar congrios.

PALANGRO, m.- Palangre pequeño.

PALANQUI, m.- Poleas que va colgada en un montante de hierro.

PALER, m.- El marinero que pone los palos de varar e las embarcaciones.

PALETA, f.- El extremo superior de un anzuelo enganchado en forma de espátula.

PALIFUSSA, f.- Acción de varar una embarcación.

PALMESAR, v.- Tomar o "ir al alza" en la pesca. del arte.

PAMPOL , m.- Gruesa pantalla de luna pintada de color oscuro por delante y blanco por debajo, que llevan las embarcaciones que tienen la luz en la pesca "a la encesa".

PANNA, f.- 1.- Gallo empleado en los calamentos de sardinales. 2.- Corcho que va a la cabeza de cada soga del arte.

PANSA, f.- Parte central de un golfo o bahía, la parte que forma curva y se interna hacia tierra.

PARASSOL, m.- Nube que tapa el sol en el momento de nacer o de ponerse. Toma una forma más o menos redondeada.

PAREOSTRE, m.- mimbres o juncos aguzados que forman el afe de la nasa.

PARELLA, f.- Dos barcas que conjuntamente se dedican a la pesca del bou.

PARELLA DE BOUT, f.- Dos barcas gemelas, de igual arboladura, pintadas del mismo color, provistas de las artes necesarias para la pesca del bou.

PART, f.- Cantidad que percibe el pescador como un pago -- de su faena.

PASSADIS, m.- Lonja estrecha de fondo arenoso que se encuentra otros dos fondos, diferentes, uno de algas y otros de rocas, por ejemplo.

PASTELL, s.- Pieza inferior del timón de una barca de pescar.

PASTOR, m.- Estrella de la constelación de Orión.

PATATERA, f.- Estrella que surge hacia la caída de la tarde por el sector norte.

PATRO, m.- El hombre que manda una pareja de "bous" y toda clase de embarcaciones de pesca.

PEÇA ALATXERA, f.- Red igual que la red de los sardinales, pero de malla más ancha. Tiene colas y orseras en los extremos y va provista de corchos. Sirve para pescar alacha.

PEÇA D'AGULLA, f.- Arte parecido a la pieza "solts" pero de malla ciega. Sirve para pescar agujes.

PEÇA DE BATRE, f.- Trasmallo con las mallas de las tres redes de un tejido muy espeso.

PEÇA DE CINTA, f.- Red semejante a los sardinales, pero -- sin cadeneta y con flotadores grandes.

PEÇA DE LLAGOSTES, f.- El trasmallo de mallas y punto gran de. Sirve para pescar langostas.

PEÇA DE MA, f.- La primera de las cuatro piezas que forman los sardinales. Por un cabo está unido a la orsera y por - el otro a la pieza segunda.

PEÇA DE MELVES, f.- Pieza semejante a la de pescar mujoles, de malla más pequeña.

PEÇA DE SARDINAS, m.- Red empleada para la pesca con sardinales.

PEÇA SEGONA, f.- La segunda de las cuatro piezas o redes - que forman una calada de sardinales.

PEÇA TERÇA, f.- La tercera de las cuatro piezas que forman la calada de los sardinales.

PEÇA TIRET, f.- Trasmallo de malla y puntos pequeños. Sirve para pescar salmonete y pajel.

PECES SOLTES, f.pl.- Pieza semejante a la de pescar mujoles, de malla más fina y red más ancha.

PEDRA DE CAPS, f.- Piedra unida al extremo de un cabo largo de esparto o de cáñamo.

PEDRAL, m.- Piedras o guijarros de diferentes dimensiones que sirven para fondear las artes.

PEDRER, m.- La última de las cuatro piezas del sardinal.

PEDRETA, f.- Mase de plomo, hemisferia del tamaño de media naranja, unida al extremo de un cabo llamado sirgueta. Cuelga de un "galli".

PEIX ELAU, m.- El pez de color azul como es la sardina, - eleche, caballa, anchoa.

## 623

PEIX DE ROCA, m.- Así se llama al pez que vive cerca de --  
las rocas como son los dentón, congrios y salmonete.

PEIXET, m.- Anzuelos y cebo para agerrar los atunes.

PEL DE CAVALL.- Brizna de pelo de cola de caballo, empleada  
para la pesca con anzuelo.

PEL DE CUCA, m.- Briznas de origen animal. Sinónimo de "pel  
de cavall".

PEL DE ROCA, m.- Algas que en forma de matojos crecen en--  
tre las rocas de la costa donde se encuentran mejillones -  
nequeños.

PENJAR, v.- Manera anticuada de celer los palangres.

PERXA, f.- Barra de madera, larga con una punta de hierro  
en el extremo.

PESCA, f.- Arte de agerrar el pez y sacarlo del agua median--  
te ingenios y trampas.

PESCA DEL POP, f.- Pesca hecha con ceña en la cual se le -  
pone en lugar de un anzuelo, una popere o potera, a la cual  
se le suele envolver con una bandera de color blanco.

PESCADOR, n.- El hombre que se dedica a practicar el arte  
de la pesca.

PESCAIRE, m.- Sinónimo de pescador.

PESCAR, v.- Acción de agerrar los peces del agua mediante  
ingenios y trampas.

PESCAR A L'ART, v.- La barca sale de noche a celer el arte,  
a bordo de dicha barca se lleva el arte.

PESCAR A L'ARTET O ARTO, v.- El procedimiento es igual que  
el de la pesca del arte, solo que se hace precisamente de  
día.

## 6 2 4

PESCAR A LA BLANCA, v.- Pescar con un "cielo" pequeño en la punta de una caña larga.

PESCAR A LA LLUM, v.- Se dice de toda pesca hecha a base de luz artificial, a excepción de la pesca con traire o fitora.

PESCAR A LA PARTESANA, v.- Pesca con encañizeta.

PESCAR A LA TRANYINA, v.- Pescar con un arte de atunera.

PESCAR A LA VACA, v.- La pesca se hace por el mismo procedimiento que en el bou, solo que el arte es mucho más pequeño y la maniobra se hace por una sola barca, que va arrastrando el arte.

PESCAR AL BOU.- Pescar con el arte que recibe el nombre de bou.

PESCAR A L'ENCESA, v.- Pescar con fitora llevando un farol lleno de tea encendida, atrayendo los peces con la claridad y dándolos un golpe de fitora.

PESCAR PALANGRE, v.- Pescar empleando palangres como artes de pesca.

PESCAR AL ROBO, v.- Pescar peces con potera sin clavarlos por la boca.

PESCAR SARDINALS.- Pesca que se practica de roche.

PESCAR AL TRESMALL, v.- Pescar con red de ratera. Esta se cala de la misma forma que los sardinales con la diferencia que así como en aquella clase de pesca el calamento es completamente recto, en el trasmallo se cala haciendo zig-zag.

PESCA AMB DINAMITA.- Pesca en la cual el pez se atrae con luz. Cuando hay una buena cantidad reunidos se apaga la luz para desconcerterlos y se tira al agua un cartucho de dinamita.

mite que haciendo explosión mata todos los peces de alrede  
dor donde ha caído, haciéndolos flotar muertos en seguida  
por encima del agua. Esta forma de pescar no se practica  
por estar rigurosamente prohibida por la ley.

PESCAR AMB PLOMA DE GAZZ, f.- Pesca con caña, utilizando co  
mo cebo una pluma de gallo, con la cual se tapa el anzuelo  
y a veces toma a primera vista la forma de un pez.

PESQUERA, f.- La pesca.

PETITOIES, f. pl.- Corchos en forma de disco anudados al -  
borde de un trasmallo, vaca, bou o boleros. Mantienen las  
redes derechas mientras están caladas.

PEUS, m.pl.- Listones de madera de la parte inferior del --  
bombo del cabestrante.

PICAR, v.- Acción de morder el anzuelo los peces en las --  
pescas con anzuelos, produciendo un estiramiento en la nyin  
ya.

PIWANYA, f.- El trevesaño que hay en la popa de una barca  
de pesca. El patrón que va sentado en la banqueta, cuando  
maneja el timón de la barca recogiendo allí los pies.

PINA, f.- Estrella del norte.

PIOC, m.- Arte de pesca, formado por un capo con diversas  
ramificaciones de cordel denominadas brasolinas, que tienen  
un anzuelo en el extremo. En la punta del cabo tiene una -  
piedra para hundirlo y el otro extremo del cabo va unido a  
la barca.

PIOC, m.- El volantín.

PIXAR, v.- Dejar correr y escapar el pez pequeño por las -  
mallas del copo del bou y el maia del arte, cuando está ca



si lleno y no se puede casi arrastrar.

PIXAR "ENT, v.- No hacer llevar toda la vela cuando se va pros al viento, de manera que los últimos gemelos de lo al to de la pena flameen dejando perder (pixar) una parte del viento.

PLANASSA, f.- Eleación del fondo del mar, generalmente muy extensa, llana y con vertientes de mucha pendiente. En las planosas se calan los pelengres por abundar allí la merzula y los salmonetes.

PLATJA, f.- Costa baja formada generalmente por arena donde se exparcen las olas.

PLATJA FONDAL, f.- La playa que desciende dentro del mar - con fuerte pendiente. Es peligrosa para tomar baños y muy favorable para varer y atracar embarcaciones.

PLATJA FORTA, f.- Playa de arena consistente, ya que cuando se camina no quedan los pisedes.

PLATJA SECA, f.- La playa que desciende suavemente al mar. A 50 metros mar adentro, el agua llega a la cintura.

PLATJA TOVA, f.- Playa en la que los pies se llenan de are na, cuando se camina.

PLEGAR A LA XARXA, v.- Poner la red en el seco, para llevar la de la playa a la barca.

PLENA, f.- 1.- Creciente. 2.- Lomo de una ola.

PLOM, m.- Trozos de plomo que hay unidos a los bordes de las redes. Sirven para sumergirlas en el mar.

PLOMADA, f.- Plomo que va en la punta de las redes que se celan verticelmente.

PLOMADES, f. pl. Los plomos pequeños de la cabeza de un xe rembeque o volantín. Hunden el arte cuando se cala.

PONT, m.- Los ligamentos que unen el grueso del corcho a un trasmallo y la porción del citado corcho entre los dos ligamentos.

1. PONENT, m.- Oeste.

2. PONENT, m.- Viento que sopla de la parte de tierra poniente, o sigue del oeste.

PONENTADA, f.- Viento de poniente fuerte y duradero.

PONENTOL, m.- Viento fluído del cuarto de poniente.

PONTALET, m.- Pequeño tejido de esparto de la boca del asas de las nasas.

PORT, m.- Lugar de refugio para las embarcaciones.

PORTAR, v.- Hacer que la vela agarre bien el viento. "Hacer llevar".

PORTUGUESA, f.- Unión especial que se hace con los anzuelos que están fijados en la punta de un slambre.

POTERA, f.- Arte de cuerda construido con un cabo de 40 canas, 3 brazas de hilo de seda y una pieza de plomo pintada de blanco con 30 anzuelos insertos en la parte baja.

POTERA D'HAMS, f.- Ligamento de cuatro anzuelos, que forman un conjunto parecido a un rezón (en miniatura) para fondear embarcaciones. Sirve para pescar calamares, sepies.

PRIMA, f.- Caíde la tarde. comienzo de la obscuridad. "Ir a la prime" es hacer calada de sardinales al crepúsculo.

PROER, m.- El pescador que cuida la comide. Sebo a pros.

PUNTA, f.- Punta de terra que se interna en el mar.

PUNTA DEL CART, f.- Extremidad de forma cónica de delante del cuarto de la antena de una barca de pescar. Cuando la vela va puesta se enfile a la punta del cuarto.

PUNTALETS DE LA BARBADA, m.- Los extremos libres de los -- juncos que forman el afe de una nasa. Agrupados forman una boca redonda, por donde el pez entra a la nasa.

QUARTO, m.- Cuarta parte de la cantidad obtenida de la venta del pez, repartida como pago entre los pescadores.

QUARTERET DE POPA, m.- Tapa de madera del agujero de popa de una embarcación de bou.

RAIMERA, f.- El planeta Marte.

RAMPLO, m.- Instrumento de calafate de hierro cilíndrica, con cabeza en la parte superior y acanalada en la parte inferior. Sirve para introducir la estopa en las uniones.

RASTRADERA, f.- Cabeza de cuerda atravesada que une las -- partes fuertes y volantes de un palangre.

RASTRELL, m.- Aparejo para pescar . Consta de un bastidor de madera provisto de dos brazos con una correa -- en los extremos que las unen.

RASTRELLEJAR, v.- Acción de pescar o rascar con el restri--llo.

RASTRELLERA, f.- Aparejo de "bussells" de las barcas del bou. Aguenta el balanceo del palo.

RATLLA DEL CEL, f.- El horizonte.

RATXA, f.- Soplo súbito de viento.

RATXADA, f.- Racha seguida.

REBULLIR, v.- Enturbiarse el agua de mar, por corrientes, bancos de peces, etc.

RECALAR, v.- 1.- Volver a dejar una nasa caleda después de coger el pez que había dentro. 2.- Ir hacia tierra.

RECREARSE EL PEIX, v.- Avanzar el pez en el mar y cambiar a cada momento de dirección.

REPOSSAR, v.- Ponerse en algún lugar resguardado para evitar los efectos del viento y de la corriente, tanto si se aplica a las embarcaciones, como a los peces, como a las artes.

REGADASSA, f.- Trozo de red vieja, unida a la punta de una pértiga. Sirve para pescar erizos.

REILL o RELL (rell), m.- Arte de pesca.

RENIENDADORA, f.- Mujer que se dedica a remendar redes, arreglarlas y revisarlas de nuevas.

REMITGER, m.- El que se dedica a la pesca sin ser propietario de artes ni de barca.

REMOLAR, v.- Hacerse un gran desgarro o destrozo en una red o arte a causa de haberse enganchado en las rocas o haberla traspesado peces de gran tamaño.

REMOLC, f.- La pieza trasera de las cuatro que forman el calamento de los sardinales.

REMOLCAR, v.- Lanzar el bou.

RESSABAGAI, s.- Cerco de juncos colocado en la parte inferior ensanchada de una nasa. Refuerza la parte inferior del arte.

RESSOL, m.- Claridad del sol, vista a través de una nube. Falsas imágenes del sol: parhelio.

REVEYLLAR, v.- Ir a revisar los calamentos de nasas para -- ver el pez que hay que cogerlo.

REVOLT, m.- 1. Curva y vuelta que hace el camino de la almadreba. 2. Giro del viento.

ROA, f.- Sinónimo de roda o extremo saliente delantero de la embarcación.

ROCLE, m.- Corona o halo que se forma alrededor de la luna en noches, en que el cielo está cubierto de nubes.

ROLDO, m.- Semicírculo que se hace con la red en la pesca del atún, o con golpes.

ROMPENT, f.- La ola cuando está caracoleada o se deshace en espuma.

ROQUEJAR, v.- 1. Pescar entre las rocas con la nyinya. 2. Gusto del pez que come en el roquedal.

ROQUER, m.- Fondo rocoso.

ROTILLO, m.- Sinónimo de roca.

SAC, m.- 1. Bóla del extremo de una pieza del bou y vaca. Se recoge en él, el pez que se pesca. 2. Trózo de tela de saco que sirve para fijar en él las redes dobladas y llevar las a las barcas.

SAGULA, f.- Cuerda que pesa entre las anillas de la parte inferior del arte de la bonitera y estirándola se cierra - ésta y se convierte en una especie de bolsa.

SALABRE, m.- Bolsa de red de forma cónica, montada alrededor de un cerco de hierro y puesta en la punta de un palo de unos dos o tres metros de largo.

SALANC, m.- v. Salobre.

SALOBRE, m.- Sal marina que contiene agua de mar.

SALPAR, v.- Cobrar o llevar el rezon del ancla o cualquier clase de fondeo.

SALTADA, f.- Espacio formado entre la trabazón de las cañas en la pesca con la encañizada.

SALVAVIDES, pl.- Cuerdas que tienen la misma disposición - que las cintas de amarrar y que están nuestas a proa de la orle muerta de una barca del bou..

SANT CRISTO, m.- La constelación del Cisne, denominada popularmente "Cruz del mal ladrón" y "Cruz de Caravaca".

SARDINA CONFITA, f.- Pasta hecha con sardina machacada en el mortero; mezclada con harina skrve para hacer la mà, que es el cebo que se pone a las nansas boceras.

SARDINALS, m.- Conjunto de piezas y cuerdas que componen un calamento de sardinales.

SARDINALER, m.- Pescador que se ocupa especialmente de la pesca utilizando sardinales.

SEGUIDOR, m.- El marino que conduce la barca que va a soto ventó de la barca con la cual hace pareja de bou. El seguídor está a las órdenes del patrón.

SENAL, m.- "bussell" pequeño, ligado al espigón del palo y enfileado con una cuerda larga, los extremos de la cual llegan a cubierta.

SENYA, f.- Punta descollante de la tierra que los pescadores toman como punto de referencia cuando se encuentran en el mar para saber el lugar donde se encuentran.

SEPIERA; f.- Nasa destinada a la pesca de la sepia.

SERRAR, v.- Cerrar la bonitera totalmente estirendo de la "segula".

SERRAR-SE, v.- Nublarse totalmente. Cubrirse todo el cielo de nubes.

SIRGA, f.- Cuerda de esparto, empleada para diferentes usos de la pesca.

SOBRECOLL, m.- Vuelta de cordel hecha en el extremo del an zuelo después de hacer el nudo del stado.

SOCA, f.- Cuerda de esparto.

SOCAIRE, m.- El hombre que está al pie del pigre, cuando - éste caracolea la cuerda, procurando que se ponga bien y - no se enceballe.

SOGALL, m.- 1. Trozo dañado de cuerda que se utilice en ca sos de poca importancia. 2. Señal que se hace para cerrar, en la pesca de la jabegs.

SOLAR, v.- Tocar el fondo del agua esentando un arte en el citado fondo por medio de piedras, plomo u otro objeto de - peso, para evitar que la corriente se lo lleve.

SOLTA, f.- Parte de la red de rstoners que no tiene tresma llo.

SORRETA, s.- Arena granada que se encuentra en el fôndo del mar.

SOTERRAR, v.- Acción de irse el pescado a un fondo, cubrién dose con arena fina.

SURADA, f.- 1. Hilera de corchos en forma de disco, enfila- dos en una cuerda insertos en el borde de una red, opuesta a la que tiene el plomo para hacerla hundirse, cuando se va a calar. 2. Disco de corcho, horadado por el medio para po derlo enfilarlo con una cuerda. Forma parte de las nasas y redes. Las "suradas" son propias de la pesca de musoles, cin ta y sardinales.

SURO, m.- 1. Conjunto de tres planchas de corcho ligadas con cuerdas y una cuerda larga en el extremo. 2. Corchos pequeños unidos al saco de una pieza de bou, grupo de flotadores.

SURO PELAGRI, m.- Corcho de la primera peladura de los elcornoques. Es el mejor y el más preferido para la pesca.

SUSPENDRE, v.- Acción de alzar la malla del arte en el aire, por medio de la calima, para evitar que roce con alguna roca o alguero. 2. Cualquier otra clase de calamento, del rezón.

TAIA, f.- Orificio grande, que existe en la popa de la embarcación de pesca. Sirve para enfilear allí la cuerda cuando se quiere tirar de la embarcación.

TAINES, f. pl.- Conchas de forma angular, obtusa por un lado y ovalada por el otro. Se encuentran soterradas en la arena y se pescan con el rastrillo.

TANCA, f.- 1. Charco pequeño de agua cerca del mar, donde se echa el pez después de pescado, para que se mantenga vivo. 2. Especie de jaula hecha de madera de grandes dimensiones, donde se echa el pescado después de capturado, para que se mantenga vivo.

TASCONS, m.pl.- Trozos de madera que se clavan a derecha e izquierda del encaje de la arboladura, para tratar de inmovilizar el palo y facilitar la navegación con barca de vela.

TEL, m.- Sinónimo de belda.

TEMPORAL, m.- Mala mar, acompañada de viento y lluvia que hace la navegación difficilísima, tanto por el estado atmos-



mérico como por el estado de la mar.

TEMPS CLUC, m.- Tiempo con neblina de aspecto gris y triste.

TEMPS PODRIT, m.- Tiempo indeciso con cielo cerrado y mar mortecina.

TENDA, s.- Cubierta de ropa de las embarcaciones para guarecerlas del sol y la lluvia. Va sostenida por una antena.

TENDA A REDOSSO, f.- Tendal improvisada delante de la barca.

TENDA GALARADA, f.- La tendal de la barca que tiene dos vertientes.

TENYIR, v.- Acción de tinter las redes de pesca para que el agua de mar no las pudra.

TERANYINA (bonitera) f.- Red de 200 m. con corcho, plomos y anillas donde discurre un cabo que debidamente estirado convierte la red en una bolsa que recoge el pez pescado.

TERANYINAIRE, m.- Pescador que utiliza la bonitera como arte de pesca.

TERRAL, m.- Viento que sopla de la tierra al mar.

TERRALADA, f.- Intensidad del terral.

TINENT, m.- 1. Obstáculo submarino de naturaleza desconocida por los pescadores donde se enganchan las artes de pesca. 2. Claro de roca que hace cuerpo con la costa.

TIRANDAS, f. pl. - Los dos cabos que unen los extremos de una embarcación a una anilla o hierro fijo.

TIRAR BOU, v.- Ir la pareja de barcos del bou haciendo vía, pasando y arrastrando el arte del bou.

- TIRAR L'ART, v.- Estirar las cuerdas del arte desde tierra para ir arrastrando el arte hasta que llegue a la costa.
- TIRAVIRA, f.- Cuerda que se utiliza para ayudar a hacer -- fuerza, cuando el copo de algún arte es muy pesado y no es posible acabar de darle la vuelta por exceso de peso.
- TONYINERA, f.- Red especial para pescar el atún. Tiene una malla muy grande y es de hilo muy grueso y resistente.
- TORPOMADA, f. Nube de paso, con lluvia y truenos y muy a menudo con viento.
- TORN, m.- Especie de carreta de hilo grande que está en la parte inferior de una caña de pescar. Sirve para plegar el hilo.
- TORPETA, f.- Sinónimo de señal en el calamento de artes. Es tá hecha con tres o cuatro capas de corcho.
- TRAIRAR, v.- Pescar con traire.
- TRAIRE, m.- Tridente grande (fisga) con diversas puntas.
- TRAMUNTANA, f.- Viento del norte.
- TRAMUNTANADA, f.- Golpe de viento de tramontana.
- TRANGOL, m.- Movimiento del agua del mar agitada por las - ondas.
- TRAVA, f.- Cuerda que una los palengres de dos en dos en los calamentos de lazo redondo, para que no se enreden o - no se ladeen.
- TREMA, f.- Arte muy pequeño empleado en la pesca de río.
- TRESSA DE PLOM, f.- Cuerda del borde de una pieza del bou donde se introduce el plomo
- TRESSETA, f.- Plomo clavado en los artes para que se hundan.
- TREURE, v.- Empujar una embarcación desde el mar, para dejar la en la playa.

TRINCA, f.- Ligamento de cuerda para afirmar el palo al -- banco de la arboladura. La trinca limita el enfaejamiento -- del palo.

TRINERA, f.- Sinónimo de teranyina.

TROINA, f. Corcho redondo horadado por el medio y enfilado, que sirve para mantener las redes en flotación.

TREVITA, f.- Nombre dado al sol, cuando se le pálido y descolorido y presente un color emerillento.

ULL DE EOC, m.- Nube que cubre el sol y deja un espacio -- por el cual trespasa la luz del astro, tomando la forma de un ojo.

ULLS DE GAT, m.pl.- Nombre dado a dos estrellas que se encuentran cercanas y que brillan en medio de la oscuridad de la noche, con reflejo muy vivo.

ULL DE PERDIGOT, m.- Nube que cubre en parte la luna, pero deja algún espacio libre por el que se ven los rayos del -- astro de la noche.

URIS, m.- Marisco cubierto de pinchos, empleado como cebo. Se trata del erizo de mar.

USTIA, f.- Franja estrecha y larga de malla de cáñamo de 2 palmos que tiene la parte inferior de una pieza del bou, -- entre el saco y la boca de la red.

VACA, f.v.- Pescar a la vaca.

VAQUER, m.- Pescador que se dedica a la pesca de la vaca.

VARADOBS, m.- Los hombres que llevan palos y varan las barcas. V. Peler.

VETLLAR, v.- Observar un lugar del mar, mirar y observar -- que especies de peces se crían allí y ver el momento más -- ventajoso para poder pescarlos.

VOGAR MORDIDA, f.- Ligamento de cuerda que está en el centro de la antena y al comienzo del extremo anterior de la pena.

XALOC, m.- Viento del sudeste. Suele ser pesado y es malo tanto para el mar como para la tierra.

XARXA, f.- Tejido hecho con cuerda de cáñamo, de trama muy amplia y destinados a la fabricación de ingenios y trampas para la pesca.

XARXA DE RATERA, f. Red compuesta de dos tejidos de malla diferente, uno delante del otro.

XARXAIRE, m.- Tejedor de redes.

XAVEGA, f.- Arte muy grande que se pesca con habilidad.

XAVEGADA, f.- Sinónimo de jabeza, refiriéndose al arte de pescar.

XAVEGAR, v.- Rebuscar el fondo por medio de la jabeza.

XIBRA, f.- Máquina instalada en el caballete de una barca de bou.

XIXINA, f.- Pasta hecha con pez picado en el mortero, empleada como cebo.

XUFANC, m.- Especie de caracol marino que se utiliza como cebo. Se emplea mucho en el bou.

XURPIA, f.-Corriente.

XURRIES, f.pl.- Olas grandes y seguidas que se forman cerca de la playa y que son muy incómodas para sacar a tierra las embarcaciones. Se forman cuando sopla el viento largo.

VOCABULARIO COMPLEMENTARIO

**CABRESTANTE.**- Torno colocado verticalmente que se emplea para mover grandes pesos por medio de una meroma que se va arrollando a medida que este gira, movido por la potencia aplicada en unas barras que se introducen en agujeros abiertos en el canto exterior de la cabeza.

**CALAR.**- Sumergir en el agua cualquier objeto, como redes o artes de pescar.

**CAREL.**- Orilla de una embarcación.

**COERAR.**- Sinónimo de tirar o atraer hacia sí un cabo.

**ESCALAMERA O ESCALAMOTE.**- Estaca pequeña y redonda, fijada y encojada en la embarcación a la que se sujeta el remo.

**ESCOTA.**- Cabo que sirve para cezar o coger las velas.

**ESCOTILLA.** Cada una de las aberturas que hay en las drieres cubiertas para el servicio del barco.

**ESTIBAR.**- Colocar o distribuir ordenadamente y convenientemente todos los pesos del buque.

**ESTROBO.**- Pedazo de cabo unido por sus puntas, que sirve para suspender cosas pesadas, sujetar el remo al tolete y otros usos semejantes.

**LARGAR.**- Soltar una cosa.

**MALLA.**- Cada uno de los cuadriláteros que formados por cuerdas o hilos que se cruzan y se anudan en sus cuatro vértices, constituyen el tejido de la red.

**PAÑO.**- Velas que lleva desplegadas el navío.

**PENA.**- Parte más alta y delgada de la antena.

**REGALA.**- Tablón que cubre todas las cabezas de los ligero-

nes en su extremo superior y forma el borde de las embarcaciones.

RELINGA.- Cada una de las cuerdas o sogas en que van colocados los plomos y corchos con que se calan y sostienen las redes en el agua.

REZON.- Ancla pequeña de cuatro uñas y sin cepo, que sirve para embarcaciones menores.

RODA.- Sinónimo de proa.

TOLETE.- Sinónimo de escalamote.

645

ANEXOS

LA POBLACION:

Año	Nº habitantes	Indice
1769	311	100,-
1876	634	203,9
1887	709	228,-
1900	832	267,5
1910	949	305,1
1920	1055	339,2
1930	527	169,5
1940	398	128,-
1950	379	121,9
1960	312	100,3
1970	237	76,2
1975	163	52,4
1769		100,-
1876		203,9
1975		52,4
Periodo: 1769-1876	Aumento del	103,9
" : 1876-1976	Disminución del	151,5



NATALIDAD:

A ñ o	°/oo de natalidad
1876	33,1
1887	43,7
1900	19,2
1910	//
1920	13,2
1930	26,5
1940	7,5
1950	5,2
1960	16,8
1970	36,5

Edificios	1887	1900	1920	1930	1940
De 1 piso.....	106	157	165	169	313
De 2 pisos.....	67	60	62	61	1
De 3 pisos.....	2	3	-	-	1
Albergues, barracas	20	20	-	-	-
T O T A L...	195	240	227	230	315
Destinados a vivien- da.....	-	206	182	223	285
Accidentalmente in- hab. ....	-	8	44	-	-
Inhabitados por el uso a que se desti- nan.....	-	6	1	-	-
Otros usos.....	-	-	-	7	21

ESTRUCTURA DE LA POBLACION:

En el siguiente cuadro, vamos a detallar la estructura de la población tabarquina por sexos, grupos de edad y estados, tomando como base la matrícula de los tabarquinos realizada en 1769 y que ya anteriormente hemos detallado y el censo actualizado de 1975 sacado de las hojas de empadronamiento.

EIDADES	SEXO MASCULINO			SEXO FEMENINO		
	SOLTEROS	CASADOS	VIUDOS	SOLTERAS	CASADAS	VIUDAS
Matrícula 1769 - De 0 a 4	6			6		
Censo de 1975 - De 0 a 4	8			4		
5 a 9	11			11	1	
5 a 9	6			5		
10 a 14	13			9		
10 a 14	6			7		
15 a 19	16	2		26		
15 a 19	10			5		
20 a 24	9	1		7	4	
20 a 24	7			1	1	
25 a 29	1	2	1	2		
25 a 29	3	1			2	
30 a 34	12	3		2	8	2
30 a 34	1	5			6	
35 a 39	9	4		4	9	2
35 a 39		2			1	

EDADES	SEXO MASCULINO			SEXO FEMENINO		
	SOLTEROS	CASADOS	VIUDOS	SOLTERAS	CASADAS	VIUDA
estrícula 1769 - De 40 a 44	2	4		2	11	3
adron de 1975 - De 40 a 44	2	5	1		4	
45 a 49	7	7	3		4	4
45 a 49	1	3			4	1
50 a 54	6	7	1		4	1
50 a 54	1	5			4	
55 a 59	5	6	1	2	4	7
55 a 59		4	1		3	
60 a 64	5	2			1	2
60 a 64		5			5	3
65 a 69	2	2			3	2
65 a 69				1		2
70 a 74	1					
70 a 74	1	3		1	2	
75 a 79						
75 a 79		3			2	4

LOS GRUPOS DE EDADES:

	0		20	0	60	mas
1769 - Varones .....	48	6,2	90	0,4	16	
1975 - Varones .....	30	8,3	42	5,6	14	
1769 - Hembras .....	53	7,9	81	7,4	8	
1975 - Hembras .....	21	2,8	27	6,5	30	

ESTRUCTURA DE LA POBLACION:

	1970			1975		
	VARONES	MUJERES	TOTAL	VARONES	MUJERES	TOTAL
<u>PRIMARIAS.</u>			61			36
Pesca.....	61	-		36	-	
<u>SECUNDARIAS.</u>			6			10
Construcción...	1	-		7	-	
Madera.....	1	-		-	-	
Actv. Diversas.	1	3		3	-	
<u>TERCIARIAS.</u>			67			49
Religión.....	-	-		1	-	
Protección.....	1	-		1	-	
Enseñanza.....	1	-		-	-	
Prof. liberales	1	-		1	-	
Sin especificar	-	64		-	46	
	TOTAL ACTIVOS 134			TOTAL ACTIVOS 95		
JUBILADOS.....	16	18	34	17	15	32

LA ISLA DE TABARCA ES DECLARADA CONJUNTO HISTÓRICO-ARTÍSTICO.

Decreto de 27 de Agosto de 1964.

La antigua isla Planesia más tarde San Pablo, actualmente Nueva Tabarca, desde que en mil setecientos setenta y ocho se asentaron allí las familias que habitaban en la Tabarca tunecina, abunda en caletas, islotes y fondos mara villosos.

Su urbanización responde a la ajedrezada de fines del siglo XVIII, en que se repobló con los tabarquinos de Túnez y se fortificó, existiendo algunos edificios, al parecer muy anteriores a esta época: restos de murallas muy antiguas, y es frecuente en ellas los hallazgos de restos arqueológicos.

La conservación de este conjunto urbano fortificado -- el único insular, como Cádiz en miniatura, tal vez, de -- nuestro país-, homogéneo y característico, la abundancia -- de sus yacimientos arqueológicos y la singularidad del isl -- mo que une sus dos zonas aconseja la declaración de conjun -- to de interés histórico-artístico para conservarlo de posi -- bles alteraciones.

Por lo expuesto, a propuesta del Ministro de Educación Nacional y previa deliberaciones del Consejo de Ministros en su reunión del día veinte de Agosto de mil novecientos setenta y cuatro.

Dispongo:

Artículo primero.- Se declare conjunto histórico-artístico la isla de Tabarca (Alicante).

Artículo segundo.- La Corporación Municipal, así como los propietarios de los inmuebles enclavados en el mismo, quedan obligados a la más estricta observancia de las Leyes del Tesoro Artístico Municipal y Ensanche de Poblaciones.

Artículo tercero.- La tutela de este Conjunto, que queda bajo la protección del Estado, será ejercida por el Ministerio de Educación Nacional, al que se autoriza para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para el mejor desarrollo del presente Decreto.

Así los dispongo por el presente Decreto, dado en la Coruña a veintisiete de Agosto de mil novecientos setenta y cuatro.

Francisco Franco.

PESCA DE ATUN DE LA ALMADRABA TABARQUINA

Temporada 1936/37 .....	24.340,- Kgs.
" 1938/39 .....	24.680,- "
" 1943/44 .....	77.800,- "
" 1946/47 .....	189.400,- "
" 1951/52 .....	61.320,- "
" 1955/56 .....	9.840,- "

De estas cifras habría que añadir 10 o un 20% más si tenemos en cuenta que además de atunes se capturaban otras especies como melvas, caballa, bonito, emperador o marrajo de aquí que las cifras que aparecen en el siguiente gráfico, varien algo si las comparamos con los kilos pescados \_ de atún.

ALMADRABA DE TABARCA. (Valor en miles de Ptas.)

Conceptos		2		o
Número embarcació	10	10	10	10
Valor embarcaciones	170	170	170	170
Valor de las artes	300	300	300	300
Núm. piezas capturadas	1720	.100	.650	847
Peso en toneladas	41	24	41	60
Valor en fresco	531	320	512	455

Fuente: I.N. Estadística

Es evidente y clara la disminución progresiva de las capturas y la depreciación del kilo de mercancía. Como las piezas eran vendidas en las lonjas de Alicante y Santa Pola en su mayor parte, el descenso de los precios comenzará

a hacer pensar a sus dueños la posibilidad de abandonar este tipo de pesca.

En 1951 existían cuatro almadrabas (2 en Villajoyosa, 1 en Tabarca y otra en Denia), pero en 1954 desaparecen las dos de Villajoyosa.

Veamos comparativamente los datos de las cuatro almadrabas:

ALMADRABAS EXISTENTES EN LA PROVINCIA DURANTE 1951-1955. (Valor en miles de pesetas).

Conceptos	1951	1952	1953	1954	1955
Número de almadrabas	4	4	4	2	2
Nº embarcaciones	29	29	31	16	16
Valor embarcaciones	295	570	585	350	330
Valor de las artes	1.500	1.550	1.550	670	650
Nº piezas capturadas	14.455	20.548	21.579	9.414	1.768
Peso en toneladas	117	116	81	77	41
Valor en fresco	1.165	1.110	830	551	480

Fuente: I.N.E.



# REGLAMENTO

PARA EL USO INTERIOR

— DE LA —

## Sociedad de Pescadores

— DE —

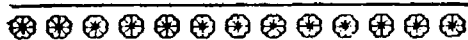
### ISLA DE TABARCA



ALICANTE

Imp. de Such, Serra y C.<sup>o</sup>

651



**REGLAMENTO**  
PARA EL USO INTERIOR DE LA  
**Sociedad de Pescadores**  
DE  
**ISLA DE TABARCA**

**CAPÍTULO I.**

**Objeto y fines de la Sociedad.**

Artículo 1.º Esta Sociedad tiene por objeto administrar los rendimientos del *cuartón* y de los dos algibes, con el fin de procurar el bienestar intelectual, moral y material de los asociados.

Art. 2.º Cuando los fondos constituyan una gran cantidad, se destinarán por la Junta general á lo que ésta crea más beneficioso para la Asociación.

Art. 3.º Cada vez que lo recaudado llegue

4  
á mil pesetas, se depositará en el Banco de España en Alicante, á nombre de la Sociedad.

Art. 4.º Queda terminantemente prohibido todo cuanto tienda á apartar á la Sociedad del citado objeto.

## CAPÍTULO II.

### De los socios.

Art. 5.º Los socios son todos participantes.

Art. 6.º Son éstos todos los hijos de Tabarca, sean ó no pescadores y estén conformes con este Reglamento. La admisión de ellos corresponde á la Junta directiva.

Art. 7.º Los socios participantes contribuyen con el *cuartón*.

Art. 8.º Todo socio no pescador contribuirá con una parte igual á la que anualmente corresponde á un socio pescador.

Art. 9.º Los calamareros, palangreros y todo pescador que no haga partes, contribuirá con el tres por ciento del importe de la pesca.

Art. 10. Todo socio dueño de embarcaciones satisfará un *cuartón* por cada una de

5  
sus embarcaciones, cuando éstas salgan á pescar.

Art. 11. Los socios pescadores que cuando llegue la época de la pesca de la Almadraba vayan á dicho arte, contribuirán con setenta y cinco céntimos mensuales. Y la misma cuota pagarán los pescadores que vayan á pescar en embarcaciones extrañas, fuera de la Isla.

Art. 12. En caso de que hubiese un pescador que no perteneciese á la Sociedad, le entregará el patrón la parte del *cuartón* que le corresponda.

Art. 13. Todo socio que tuviese que decir algo en contra de la Sociedad, deberá manifestarlo en plena sesión y no malévolamente á espaldas de la misma, quedando sujeto en dicho caso á lo que determina el artículo 16 de este Reglamento.

Art. 14. Todo hijo de Tabarca que al crearse la Sociedad no quiso pertenecer á ella, si posteriormente quisiera ser socio y la Junta general acordara admitirlo, tendrá que abonar igual cantidad que desde el principio hubiese abonado cualquier otro socio.

## CAPÍTULO III.

## Casos de exclusión y suspensión.

Art. 15. Dejan de pertenecer á la Sociedad los socios que por espacio de tres veces consecutivas dejaran de abonar el *cuartón*. Por la primera y segunda vez serán multados con la cantidad que determine la Junta directiva.

Art. 16. Un socio puede ser excluido de la Sociedad:

1.º En el momento en que recaiga sobre él condena infamatoria.

2.º Por fraude cometido en perjuicio de la Sociedad.

3.º Por injurias graves contra un socio compañero.

4.º Por mala conducta notoria, ó murmurar en contra de la Sociedad.

Art. 17. La exclusión de un socio se hará con arreglo á lo que determina el artículo anterior y previa Junta general que determinará dicha exclusión.

Art. 18. El socio dimitente ó excluido, no tiene derecho á ningún reembolso.

## CAPÍTULO IV.

## De la administración.

Art. 19. La dirección y administración de la Sociedad es ejercida por la Junta directiva que se compone de Presidente, Vicepresidente, Tesorero, Contador, Secretario, Vice-secretario y once Vocales.

Art. 20. La Junta directiva tendrá á su cargo la celebración de las fiestas que anualmente se celebran en honor de la Virgen y de San Pedro, determinando lo que ella juzgue conveniente, incluso no realizar dichas fiestas si así lo determina.

Art. 21. Dicha Junta administra la Sociedad, redacta los reglamentos, convoca las sesiones y Juntas generales y hace que se cumpla el Reglamento de la Sociedad.

Art. 22. El Presidente tiene la obligación de vigilar y hacer cumplir los acuerdos tomados, preside las sesiones, firma los documentos, representa á la Sociedad y pone el visto bueno á los pagos expedidos por el Tesorero.

Art. 23. El Vicepresidente desempeña el cargo de Presidente de la Junta directiva en

los casos de ausencia, enfermedad ó vacante.

Art. 24. Los Vocales toman parte en todas las deliberaciones y acuerdos de la Junta directiva.

Art. 25. Está á cargo del Tesorero cuanto se refiera á la gestión económica de los intereses de la Sociedad.

Art. 26. El Secretario lleva el libro de actas, el registro de socios y la correspondencia.

Art. 27. El Vicesecretario sustituye en caso de ausencia, enfermedad ó vacante, al Secretario.

Art. 28. El Contador interwendrá y tomará razón de todos los documentos que hagan referencia á cobranza y pagos.

Art. 29. Las sesiones ordinarias de la Directiva se verificarán todos los domingos á la hora que se acuerde, y las extraordinarias, cuando lo crea conveniente el Presidente ó lo soliciten cuatro individuos de la Junta directiva. Si no fuera posible practicarse estas sesiones por estar los socios en el mar, se dejará para el primer día que no salgan á la pesca, fuese laborable ó festivo.

Art. 30. Tanto los individuos que componen la Junta directiva, como todos los individuos de la Sociedad, tienen la estricta obligación de asistir á las Juntas para que sean citados, con la sola excepción de ausencia ó enfermedad.

Art. 31. Todos los gastos concernientes á beneficiar á la Isla serán costeados por los fondos de esta Sociedad.

Art. 32. Se conceptuarán para los fines de la Sociedad, como hijos de Tabarca, á los forasteros que lleven viviendo en ella mucho tiempo y sean pescadores.

## CAPÍTULO V.

### De la Junta general.

Art. 33. Las Juntas generales se dividen en ordinarias y extraordinarias.

Son ordinarias las que deberán celebrarse un día cada trimestre, procurando que dicho día sea cuando los socios no vayan á pescar.

Y extraordinarias siempre que lo estime conveniente la Junta directiva ó lo reclamen por escrito veinte socios.

Art. 34. Corresponde á la Junta general ordinaria:

1.º Resolver la admisión de socios.  
2.º Examinar y aprobar las cuentas mensuales y de fin de año.

3.º Tratar asuntos propuestos por la Presidencia, la Directiva ó por los socios.

Art. 35. A las Juntas generales extraordinarias corresponde:

1.º Relevar cada año á los individuos que componen la Junta directiva, pudiendo ésta ser reelegida en su totalidad ó en parte.

2.º Reformar el Reglamento, y

3.º Resolver todos los asuntos que especialmente le sean sometidos por la Directiva, ya sea por su propia iniciativa, ya á petición de los socios.

Art. 36. Las Juntas generales serán presididas por el Presidente de la Directiva, y en su defecto, por el Vicepresidente.

Art. 37. Todos los acuerdos de la Sociedad se verificarán por mayoría de votos. El empate lo decide el voto del Presidente.

Art. 38. Todo socio tiene derecho á presentar, antes de celebrarse la Junta general,

en Secretaría, ó á la Mesa durante la sesión, votos de gracias ó de censura, enmiendas, proposiciones, etc., así como á dirigir á la Junta directiva las preguntas é interpelaciones que estime conveniente.

Art. 39. El Presidente dirigirá las sesiones, no permitiendo que se usen frases mal sonantes, concediendo la palabra ó quien la pida y no consintiendo que se interrumpa á quien está en uso de ella.

Art. 40. El Presidente cuidará que no se extravíen las discusiones y retirará la palabra al orador cuando sea llamado por tres veces al orden. Si persistiera, podrá expulsarlo del local.

Art. 41. En todos los libros, sesiones y Juntas, se usará el idioma castellano.

## CAPÍTULO VI.

### De la disolución de la Sociedad.

Art. 42. Esta Sociedad no podrá disolverse mientras existan veinte socios que quieran pertenecer á ella.

Art. 43. En caso de disolución, los fon-

[illegible]

100-443887-100

Fechas para la subasta.....	XXIII	18
Continuación del concesionario saliente hasta la adjudicación.....	XXIV	18
Canon.....	XXV	19
Subastas: tramitación, depósito, depósito para tomar parte, lugar, Junta, acto, protestas y acta.....	XXVI	20
Expediente: adjudicación definitiva.....	XXVII	23
Devolución del expediente al Comandante y éste notifica la adjudicación.....	XXVIII	23
CAPÍTULO SEXTO.— <i>Del cumplimiento del contrato.</i>		
Ortografía de la escritura: copia.....	XXIX	24
Sin firma: responde con el material.....	XXX	24
Pago del canon, fechas, multas, rescisión, embargo.....	XXXI	25
Estadística.....	XXXII	25
Extracción de anclas.....	XXXIII	27
Traspaso de la concesión.....	XXXIV	27
CAPÍTULO SÉPTIMO.— <i>Rescisión y caducidad de los contratos de concesión.</i>		
Facultad del concesionario y del Gobierno de rescindir el contrato.....	XXXV	27
Rescisión por no cular.....	XXXVI	28
Casos de fuerza mayor.....	XXXVII	29
CAPÍTULO OCTAVO.		
De las multas.....	XXXVIII	29
CAPÍTULO NOVENO.		
Almadrabas de Marruecos.....	XXXIX y XL	30
Derogación de las disposiciones anteriores.....	XLI	30
DISPOSICIONES TRANSITORIAS.		
Primera.—Los concesionarios anteriores están sujetos al Reglamento vigente entonces.....		30
Segunda.—Procederán según lo anteriormente para otros.....		30
PLIEGO DE CONDICIONES.		
MODELO DE PROPOSICIÓN.....		31

PARA LA

## PESCA CON EL ARTE DENOMINADO "ALMADRABA".

Aprobado por Real decreto de 9 de Julio de 1908, y redactado nuevamente con las modificaciones y aclaraciones á que hacen referencia las Reales órdenes de 21 de Septiembre y 17 de Noviembre de 1908, 14 de Julio de 1909, Real decreto de 10 de Agosto de 1911, y Real orden de 15 de Diciembre del mismo año.

POR

FRANCISCO LÓPEZ Y MEDINA

Del Cuerpo de Auxiliares de Oficinas de Marina.

MADRID

ESTABLECIMIENTO TIPOGRAFICO DE JUAN PEREZ TORRES

Calle de Ponciano, 2, dupdo.

1912

657



**Advertencia.**—Las palabras *arrendamiento*, *arrendatario* y *renta*, han sido sustituidas por las de *concesión*, *concesionario* y *canon*, con arreglo á lo resuelto en la Real orden de 15 de Diciembre de 1911.

## REAL ORDEN

Excmo. Sr.: Dada cuenta de la instancia elevada por el escribiente de segunda clase del Cuerpo de Auxiliares de Oficinas de Marina, D. Francisco López y Medina, en la que solicita que se le autorice para publicar por su cuenta cierto número de ejemplares del REGLAMENTO DE ALMADRABAS DE 9 DE JULIO DE 1908, que ha redactado nuevamente introduciendo en él todas las modificaciones ó aclaraciones que ha sufrido hasta la fecha, y considerando que, en efecto, en el expresado Reglamento han sido incluidas las referidas aclaraciones ó modificaciones á que hacen referencia las Reales ordenes de 21 de Septiembre y 17 de Noviembre de 1908, 14 de Julio de 1909, Real decreto de 10 de Agosto de 1911 y Real orden de 15 de Diciembre del mismo año, siendo por tanto indudable las ventajas que ha de reportar; S. M. el Rey (q. D. g.) de conformidad con lo informado por esa Dirección general, ha tenido á bien acceder á lo solicitado. Lo que de Real orden digo á V. E. para su conocimiento y fines correspondientes. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 9 de Febrero de 1912.—*José Pidal*.—Sr. Director General de Navegación y Pesca Marítima.—Sr. General Jefe de Servicios Auxiliares.

(Del *Diario Oficial del Ministerio de Marina*, núm. 35.)

## REAL DECRETO

DE 9 DE JULIO DE 1908

*De conformidad con lo propuesto por el Ministro de Marina, de acuerdo con el Consejo de Ministros y oído el de Estado en pleno.*

*Vengo en aprobar el adjunto Reglamento para la pesca con el arte denominado «Almadraba».*

*Dado en San Ildefonso á nueve de Julio de mil novecientos ocho.—  
Alfonso.—El Ministro de Marina.—José Ferrándiz.*

### REGLAMENTO QUE SE CITA

#### CAPÍTULO PRIMERO

##### DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.º Pertenece al Estado, y en su representación al Ministerio de Marina, la facultad de conceder la exclusiva ocupación temporal de parte de los mares territoriales para el ejercicio de la pesca con el arte denominado «Almadraba».

Se entiende por pesquero, la porción de mar que puede ocupar dicho arte, conforme á las condiciones en que se conceda con arreglo á este Reglamento.

659

Art. 2.º En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 1.º de la Ley de Puertos, los cables submarinos de 12 de Pasadilla, 1.º de Pasadilla y 1.º de Pasadilla.

1.º Todos los cables submarinos que se encuentren tendidos en el territorio español, tendrán una zona en el mar de 50 metros por cada lado del cable, en cuya zona no se podrá varar embarcaciones, sacar arena ó mariscos, tender, ni hacer operaciones que puedan perjudicar el cable.

2.º Los cables submarinos tendidos en aguas jurisdiccionales podrán ser avalizados por sus dueños, de suerte que los navegantes puedan conocer por donde se hallan tendidos y en este caso, tendrán igualmente una zona de un cuarto de milla marítima por cada lado del cable, para que en ella las embarcaciones no puedan calar, arrastrar redes ni artes ó aparejos que puedan inutilizarlos ó deteriorarlos.

Art. 3.º Todos los trabajos que se verifiquen á flote en las almadrabas se realizarán por individuos que pertenezcan á la inscripción marítima, y los cargos de arraez, sota arraez y patrones de embarcaciones, serán desempeñados por pilotos, patrones de cabotaje, patrones de pesca, contramaestres de la Armada, excedentes ó retirados, prácticos de puertos y de costas y cabos de mar licenciados para garantizar en lo posible la vida de la gente que trabaje á sus órdenes.

También podrán desempeñar esos cargos los que los hayan desempeñado anteriormente á la publicación de este Reglamento.

Art. 4.º Los concesionarios carecerán de derecho á indemnización por perjuicios ocasionados en la pesca por operaciones de salvamento de mercancías ó buques naufragos en lugares de la costa próximos á su pesquero.

La autoridad de Marina que se halle presente procurará que el salvamento se efectúe, en lo posible, con el menor perjuicio para el pesquero.

Respecto á los daños que se ocasionen en el material de la almadraza, se aplicable lo dispuesto para los daños ocasionados en las heredades en el último párrafo del art. 8.º de la Ley de puertos.

Los concesionarios no tendrán derecho á indemnización por ninguna causa, ni por necesidades de guerra el Gobierno podrá hacer levantar ó dejar de calar los artes.

En este caso quedarán exentos del pago de las cantidades á que están obligados, mientras dure la prohibición, y no correrán los años de suspensión.

Art. 5.º bis. Para que pueda ser admitida cualquier reclamación del interesado, será condición precisa que á la misma acompañe la carta de pago, documento ó resguardo que le expida la Hacienda, acreditativo de hallarse al corriente del pago del cánón á que se refiere el art. 31 del mismo Reglamento, desestimándose de plano cualquier instancia que promueva el concesionario sin cumplir con tal requisito (1).

## CAPITULO II

### CLASIFICACIÓN DE LAS ALMADRABAS

Art. 6.º Las almadrabas hoy en uso son de monteleva y de buche, y en ellas puede efectuarse la pesca al paso y retorno de los atunes, sólo al paso ó sólo al retorno.

Los concesionarios podrán calar almadrabas de monteleva ó de buche, así como también otro arte fijo que en lo sucesivo se declare legal, previos los informes necesarios para estimar que este arte no perjudica á la pesca de la especie á que se destina, ni á las demás que arriben á los mares territoriales ó en ellos se críen ó reproduzcan.

Art. 7.º Los calamentos se concederán para el paso ó retorno, ó para ambos.

En los pliegos de condiciones se expresará la forma en que se concedan, así como la clase de arte que ha de emplearse.

Durante la época de la concesión ningún concesionario podrá

(1) Este artículo ha sido adicionado con arreglo á lo dispuesto en la Real orden de 17 de Noviembre de 1908.

variar la clase de arte estipulado, sin haberlo solicitado del Ministerio de Marina y obtenido su autorización.

### CAPITULO III

#### DE LA SITUACIÓN DE LAS ALMADRABAS Y SU CALAMENTO

Art. 8. La situación de una almadraza se fijará fundamentalmente por medio de una base en tierra, y los ángulos que ella forma en sus extremos con las visuales al centro de la almadraza.

Los extremos de la base serán dos puntos elegidos sobre el terreno, de suerte que desde cada uno de ellos sea visible el otro y el centro de la almadraza, que además estén lo más próximos posible á la orilla, y que las visuales al centro de la almadraza se corten en ángulos mayores de 45 grados; dichos puntos se definirán por sus coordenadas geográficas, deducidas por referencias á otros puntos de los situados en la carta (1).

Al objeto de poder comprobar fácilmente y en todo instante la posición del centro de la almadraza, se colocarán dos pares de pilares constituyendo dos enfilaciones cuya intersección coincida con la situación determinada según el primer párrafo de este artículo, que será siempre la magistral. El ángulo en que se corten estas enfilaciones será mayor de 45 grados.

La distancia entre dos pilares de una enfilación ha de procurarse que, en lo posible, no sea menor que la céntesima parte de la distancia de ellos al centro de la almadraza.

Estos pilares tendrán un cimiento de metro y medio en cuadrado en la sección horizontal, y un metro de profundidad cuando el terreno es tierra ó arena, bastando que sea de un decímetro cuando es de piedra.

El establecimiento de los pilares será de cuenta del concesionario, al que no se le permitirá el calamento sin tenerlos colocados.

(1) Este párrafo está redactado con arreglo á lo dispuesto en la Real orden de 17 de Noviembre de 1908.

La Autoridad de Marina comprobará que la situación que para el centro de la almadraza determinan las dos enfilaciones de los pilares, coincide con la que asigna el contrato por medio de base y ángulos.

Si los dueños de los terrenos se opusieran á la colocación de los pilares, se procederá á la formación de expediente para la expropiación forzosa por cuenta del concesionario. En este caso, mientras se cursa el expediente de expropiación, se colocarán postes interinos donde se pueda, ó si esto no es posible de ningún modo, podrá calarse la almadraza situándola desde la base; ó si esto es difícil, situándola por marcaciones á los extremos de la base, tomadas desde el centro de la almadraza.

Se entenderá como centro de la almadraza el centro del molarcio.

Art. 9.º Al tiempo de sacar á subasta un pesquero, el Gobierno no podrá fijar libremente su situación en el sitio que estime más conveniente para la mejora del pesquero y aumento de su canon, sin más limitaciones que las de no rebasar las seis millas de la zona fiscal, guardar las distancias de cinco millas con las colindantes y la que prescribe el art. 19.

Dentro de la duración del contrato no se permitirá variar la situación que éste asigna á la almadraza.

Se exceptúan de esta prohibición las de nuevo establecimiento, como dispone el art. 20.

Art. 10. La distancia mínima entre los centros de dos pesqueros con concesión para pescar ambos de paso ó ambos de retorno, será de cinco millas, mientras que entre los con concesión para pescar el uno solamente de paso y el otro solamente de retorno, será de una milla.

La distancia á que se refiere este artículo se medirá sobre la línea más corta que pueda trazarse en la carta, sobre el mar, sin pasar por encima de tierra.

Art. 11. La rabera de fuera podrá tener á lo más dos mil metros de longitud y su extremo no distará más de seis millas de la costa. El Gobierno fijará la extensión de ambas raberas, según las

circunstancias de la navegación, en el pliego de condiciones para la subasta.

Si por resultados de convenios internacionales el Gobierno tuviese que variar el límite de la zona jurisdiccional, los concesionarios de pesqueros se sujetarán a las condiciones que impongan dicha variación ó podrán rescindir el contrato sin derecho a reclamación alguna.

Por la parte de tierra y según la profundidad del fondo, el arte dejará espacio libre para que puedan transitar en opuestos sentidos, sin dificultades, las embarcaciones que no excedan de tres metros de calado.

Art. 12. La almadraza mantendrá desde la anochecida, en el barco-puerta, dos luces rojas verticales, de alcance mínimo de dos millas, distante una de otra 1,80 metros.

La extremidad de la rabera de fuera se indicará por dos luces, una blanca y otra roja, la roja superior; y si se considera que por la proximidad de estas luces a dicha extremidad se pudiera perjudicar a la pesca, se permitirá colocarlas más afuera, en dirección de la rabera, hasta una distancia de cien metros (1).

Durante el día se mantendrá en el centro de la almadraza y en la extremidad de la rabera una bandera blanca, por lo menos de un metro de cuadro, con una A de color negro en el centro de ella.

Art. 13. La almadraza de pesquero concedido sólo para paso, podrá empezar a calar desde 1.º de Febrero y estará levantada toda precisamente el 30 de Junio.

La concedida sólo para retorno podrá empezar a calar el 20 de Junio, sin tender la rabera de fuera hasta el 30 de dicho mes, y estará levantada toda precisamente en 15 de Octubre, pudiendo hacerlo el 30 del mismo, si bien dejando pescar a los demás artes en la zona de las tres millas de la arribazón del pescado, durante la referida ampliación del 15 al 30 de Octubre.

(1) Por Real orden de 7 de Septiembre de 1908, se autoriza a los concesionarios de almadrazas, que voluntariamente lo soliciten, instalar en sus artes boyas luminosas.

La almadraza de pesquero concedida para paso y retorno, podrá empezar a calar desde el 1.º de Febrero y empezar a cambiar la dirección de la rabera de fuera el 26 de Junio; el 15 de Octubre, precisamente, estará levantado todo el arte, ó el 30 de dicho mes, en las condiciones antes mencionadas.

Las almadrazas de retorno podrán calar también en 1.º de Junio, cuando en ocho millas a partir de ellas, en la dirección que lleva el atún, en el paso, no haya una que esté calada para pescar de paso.

Si es de paso la de barlovento, y por conveniencia ó contrato ésta levantase antes, la de retorno podrá empezar el calamento desde entonces, si es después del 1.º de Junio; sin embargo, estará en la facultad del Ministro de Marina el autorizar el calamento de una almadraza contratada en otra época que las prescritas en este artículo, siempre que lo consientan los dueños de las otras artes del distrito a que pertenece la almadraza, lo consientan también los dueños de aquellas almadrazas situadas a ocho millas de la del solicitante, que les corresponda calar durante la época solicitada, y, por último, que la Junta de Pesca del distrito informe favorablemente; pero esta autorización servirá sólo para una vez, y si en otro año desea el concesionario calar fuera de la época reglamentaria, será preciso obtener de nuevo los consentimientos y el informe requerido para la primera vez.

Art. 14. Mientras esté calada la almadraza, nadie, ni aun el mismo concesionario, podrá pescar con ningún arte a menos de tres millas de distancia del lado de la arribazón del pescado, a no ser que aquél lo permitiese, en cuyo caso debe entenderse que el permiso es general, si bien puede el concesionario fijar la clase ó clases de artes a los cuales extiende el permiso, y que serán los únicos que, tanto por él como por los demás, podrán emplearse.

No podrá pescar ningún arte a menos de tres millas del centro de la almadraza a barlovento, considerando éste al lado de la entrada de los atunes, y los artes de arrastre remolcados por embarcaciones, como el «Bous», se destacarán siempre por lo menos tres millas del extremo de la rabera, lo mismo a barlovento que a sota-

vento. Esta limitación no alcanzará á las artes que pesquen á más de seis millas de la costa (1).

Si se utilizaran faros submarinos para el objeto, además de sujetarse á lo dispuesto anteriormente respecto á la distancia de la almadraza y permisos, los faros entre sí distarán, por lo menos, 300 metros.

Art. 15. Los concesionarios darán conocimiento á la Ayudantía de Marina, y ésta á su vez al Comandante de Marina, quien lo hará á su vez á la Dirección general de Navegación y Pesca marítima, de las fechas en que empiezan el calamento y en las que ha quedado levantado todo el arte.

Los Directores locales de navegación no autorizarán el calamento de las almadrazas situadas en la jurisdicción de su mando, sin que el concesionario justifique hallarse al corriente en el pago del canon.

Art. 16. El Comandante de Marina de la provincia dispondrá, en el más breve plazo posible, la práctica de una inspección para cerciorarse de que cada almadraza se ha calado en el lugar que se le ha concedido, ó que de existir error, en cualquier sentido que sea éste, no exceda de 200 metros cuando la distancia desde el centro al punto más lejano de los que le sirven de marcación no excede de cuatro millas, y de 400 metros cuando esa distancia exceda de cuatro millas.

Cuando por causa de esta tolerancia se reduzca entre dos almadrazas contiguas la distancia establecida como mínima en el artículo 9.º, ninguna de ellas tendrá derecho á reclamar contra esta aproximación.

Dentro de este límite de error, la almadraza se considerará bien situada; pero si el error fuese mayor, el inspector comunicará por escrito al concesionario, y en su defecto á su representante en el pesquero, que la almadraza no está bien situada, exigiéndole recibo de la comunicación con indicación de la hora en que le fué entregada.

(1) Este párrafo está redactado conforme á lo dispuesto en la Real orden de 24 de Septiembre de 1908.

Antes de haber transcurrido veinticuatro horas, el concesionario ó su representante en el pesquero, entregará su contestación, también por escrito, al inspector, manifestando que está ó no conforme con la apreciación de éste. En el primer caso ó en el caso de no contestar al inspector en el plazo dicho, éste le ordenará que proceda inmediatamente á levantar el arte, y en el segundo caso, el inspector lo comunicará al Comandante de Marina para que éste disponga una segunda inspección que deberá practicarse por personal distinto del de la primera, invitando á presenciarla al interesado con la suficiente anticipación y consignando en el acta sus reparos. Si de esta segunda inspección resultase que el arte estaba mal situado, el concesionario procederá sin demora á su levantamiento, y serán de su cuenta los gastos que esta segunda inspección haya ocasionado al Estado.

Si el concesionario no procediera á levantar el arte dentro de las veinticuatro horas siguientes á la de haber recibido la correspondiente orden, incurrirá en la multa de 500 pesetas por cada día que deje pasar sin levantarlo, salvo caso de temporal que impida trabajar en el levantamiento, y se abstendrá de pescar desde el momento en que reciba esta orden.

Si transcurridos diez días no hubiese levantado el arte, se rescindirá el contrato, y el Estado, tan pronto como le sea posible, procederá á levantarlo por cuenta del concesionario.

Este, cuando el arte haya sido levantado por él podrá volverlo á calar en el lugar que le corresponde, y de no hacerlo, se le contará ese año como no calado para los efectos de caducidad que impone el art. 36.

Cuando el error de situación en cualquier sentido exceda de más de 400 metros en las almadrazas á que se les permite el desvío de 200, y más de 600 en las que se les permite el de 400 metros, se considerará que ha sido voluntario, y el concesionario incurrirá en la responsabilidad que corresponda por los perjuicios ocasionados á las almadrazas adyacentes.

Art. 17. El concesionario de una almadraza podrá solicitar que se compruebe la situación en que está calada su colindante, y si

no se conformase con el resultado de la inspección, podrá solicitar una segunda, depositando entonces 1.000 pesetas para responder á los gastos que origine á la Administración aquella operación, los cuales pagará si resulta bien situada, pero se le devolverá el depósito en caso contrario.

En los casos de estas inspecciones solicitadas tendrán derecho á asistir al acto un representante por la parte denunciada y otro por la denunciadora.

#### CAPÍTULO IV

##### DEL ESTABLECIMIENTO DE NUEVOS PESQUEROS

Art. 18. No se concederán pesqueros de ensayo.

Se entiende por pesquero nuevo el que se establece en paraje tal, que en cuatro años antes de anunciarlo para primera subasta no existió almadraba en una zona determinada por dos normales á la costa que pasen á una milla á un lado y otro de la situación de la almadraba que se trata de establecer.

Todo pesquero nuevo que se establezca, se adjudicará por subasta con arreglo á este Reglamento, y por el periodo de cincuenta años, como marca el art. 21.

El que lo estudie y lo proponga, presentará en la Ayudantía de Marina del distrito, una instancia acompañada de dos ejemplares de la carta en mayor escala publicada por la sección de hidrografía, dibujando en ella la situación de la almadraba con clara representación de su centro y riberas. Además acompañará una memoria descriptiva con los fundamentos y probables resultados del proyecto, especificando las coordenadas geográficas y ángulos desde los extremos de una base, cuyos extremos serán dos puntos representados en la carta.

Informarán las Juntas local y provincial de pesca, los concesionarios de los pesqueros colindantes si distan menos de ocho millas, el Comandante del buque guarda-pesca afecto al trozo de costa

donde se vaya á establecer el pesquero, y cuando menos tres capitanes ó patrones de los que hacen la navegación pasando por el lugar donde se solicita el pesquero.

Este expediente, así informado, será remitido por el Director local de navegación de la capital de la provincia á la Dirección General de Navegación y Pesca Marítima, para la resolución del Gobierno.

Fijado el precio tipo, se sacará á subasta, y al que resulte adjudicatario del nuevo pesquero, se le concederá la siguiente ventaja: en el primer semestre, pagará la décima parte del canon semestral; en el segundo semestre, pagará dos décimas; en el tercero, tres y así sucesivamente aumentará una décima más en cada semestre, y á los cinco años entra en el pago completo del canon en que fué adjudicada la subasta.

Cuando el que propuso el pesquero tome parte en la subasta y no sea el mejor postor, el que resulte adjudicatario quedará obligado á abonarle por vía de indemnización á sus trabajos, por una vez, una cantidad igual á la décima parte del canon anual, en que que se adjudique el pesquero, ó mil pesetas si no llega á esta cantidad aquella décima, y se hará efectiva en el acto del otorgamiento de la escritura.

El Ministerio de Marina puede establecer nuevos pesqueros, sin necesidad de que los proponga un particular y sacarlos á subasta después de formado el expediente con arreglo á lo arriba establecido en este artículo.

Art. 19. Al pesquero de nueva instalación que diste menos de ocho millas de uno en explotación, no se le podrá asignar una situación de su centro que se aleje de la orilla más que el del segundo, contando este alejamiento sobre la mínima distancia á la orilla desde los centros de los pesqueros.

Para los efectos de este Reglamento, se entiende por orilla la línea de costa dibujada en la carta.

Art. 20. El concesionario de un pesquero nuevo podrá, durante los tres primeros años de la concesión, solicitar cambio de situación de la almadraba dentro de la zona definida en el primer pá-

rrafo del artículo 18, que podrá concederse previas iguales informaciones que las que se requieren para su primera instalación sin que este cambio dé motivo á prórroga en el plazo de la concesión, ni á quedar á menor distancia del pesquero contiguo que las fijadas en este Reglamento, y entendiéndose limitada esta concesión por lo dispuesto en el artículo anterior.

## CAPÍTULO V

### DE LA CELEBRACIÓN DE LAS SUBASTAS

Art. 21. Los pesqueros de almadrabas se concederán por el término de cincuenta años, pagando el canon anual en que resulten adjudicados mediante subasta pública.

Art. 22. El plazo de las concesiones comenzará á correr desde el primer día del año siguiente á la fecha de la adjudicación definitiva de la concesión, y terminará el 31 de Diciembre del año en que á partir de dicho día, se cumplan los cincuenta.

Art. 23. La subasta de los pesqueros ha de verificarse en los quince primeros días del mes de Septiembre, entendiéndose que para los que estén en explotación, sean de ensayo ó subasta, será en el mes de Septiembre del año anterior al en que cumple la concesión, excepto en el caso de que sea necesario ó conveniente hacer en los pliegos de condiciones cualquier aclaración ó rectificación después de anunciada aquella, pues en este caso la subasta no se verificará hasta trascurridos treinta días á contar desde la fecha en que se haya anunciado la aclaración ó rectificación de que se trata. Cuando sea rescindido el contrato de un pesquero de almadraza, concedido tan sólo para la pesca de retorno, con arreglo á lo prevenido en el art. 55 de este Reglamento, se efectuará una nueva subasta con carácter de extraordinaria. No presentándose licitadores en la primera subasta, cuando ésta se efectúe en el mes de Septiembre, se repetirá á los sesenta días de haberse verificado, y si resultase desierta la segunda, tendrá lugar hasta otras dos, que se

verificarán: la primera, en los quince primeros días del mes de Septiembre, del año siguiente; y la segunda, sesenta días después. Si la subasta se celebrase con carácter de extraordinaria, y quedase desierta, se celebrará otra con el mismo carácter y urgente, si hubiese tiempo suficiente para su adjudicación antes de empezar la temporada de pesca (1).

Art. 24. Cuando por falta de postores ó por causa de la tramitación del expediente de subasta quede el pesquero sin calarse, podrá autorizarse al concesionario saliente el calamento hasta la adjudicación, por el canon anual que ha venido pagando, si este era mayor de cinco mil pesetas, y por ésta ó mayor cantidad si pagaba menos de cinco mil; pero si no lo solicita, se podrá conceder á otro solicitante mediante depósito previo del canon.

Art. 25. El importe del canon de la concesión que se pondrá de tipo para la subasta de un pesquero, será la veintea parte del valor de la totalidad del pescado vendido en los últimos cinco años del calamento, cuando haya referencias dignas de crédito para conocer este dato.

Para fijar el tipo de concesión en la subasta de pesqueros nuevos ó de aquellos de cuya producción en los cinco últimos años no se tengan datos suficientes, informarán la Junta local de pesca y la provincial, teniendo en cuenta el canon que paguen los pesqueros vecinos y las condiciones especiales del sitio del pesquero, respecto de su probable rendimiento, y el Ministro fijará el tipo después de estudiados estos informes.

El tipo para la segunda subasta será el mismo que para la primera.

Para la tercera subasta se rebajará en un veinte por ciento el tipo de la primera, y para la cuarta, en un veinte por ciento el tipo de la tercera.

Si tampoco se presentaran licitadores para la cuarta subasta, podrá disponerse, ó que quede vacante el pesquero, ó que se saque á subasta sin fijar tipo, reservando al Ministro la facultad de conceder ó no el pesquero por el precio ofrecido en la subasta.

(1) Ha sido modificado en esta forma por Real decreto de 10 de Agosto de 1911



El precio mínimo que se ha de fijar como tipo para la concesión de una almadraza, será de cinco mil pesetas anuales. Ningún pesquero se adjudicará por cantidad menor que las cinco mil pesetas de concesión anual.

Art. 26. Después de instruido el oportuno expediente, se anunciará la subasta por medio de edictos en la Ayudantía de Marina, Comandancia de la provincia y Ayuntamiento del término en que radique el pesquero, con treinta días de anticipación, y se insertará en el *Boletín Oficial* de la provincia correspondiente, en la *Gaceta de Madrid* y en el *Diario Oficial* del Ministerio de Marina.

Las subastas se regirán por las siguientes reglas, y en caso de duda, por los preceptos del Reglamento para la contratación de servicios y obras que esté vigente en la Marina:

1.ª Los anuncios para las subastas se publicarán con el pliego de condiciones, señalando el lugar, día y hora y la junta ante la cual debe tener efecto; asimismo se expresará en los anuncios que las proposiciones (de las cuales se acompañará y publicará con ellos el correspondiente modelo), deberán extenderse precisamente con arreglo a la Ley del Timbre en el papel del sello correspondiente, no admitiéndose pólizas pegadas al papel.

2.ª Decretada la subasta de un pesquero, remitirá la Dirección general de Navegación y Pesca marítima a la Comandancia de Marina copia del pliego de condiciones y el cuarterón de la carta correspondiente con la situación del pesquero, para ponerlo de manifiesto a los que deseen interesarse en la licitación, y también enviará oportunamente un ejemplar de la *Gaceta* en que aparezcan insertos los anuncios y las rectificaciones ó aclaraciones que ocurran. Dicho pliego y carta se pondrá también de manifiesto en la expresada Dirección.

3.ª Si por cualquier circunstancia tuviere que suspenderse la celebración de una subasta, la autoridad correspondiente lo hará público, mandando insertar la orden de suspensión en los mismos periódicos y sitios donde se hubiere anunciado aquella.

4.ª El pago de los anuncios de la subasta que resulte adjudicada, será de cuenta de los adjudicatarios, los cuales tendrán que

presentar en el acto del otorgamiento de la escritura los recibos de la *Gaceta* y *Diario Oficial* de la provincia (1).

5.ª Para tomar parte en la subasta, se necesita presentar la carta de pago de haber efectuado el depósito del cincuenta por ciento del tipo de concesión señalado en su anuncio.

6.ª La subasta de los pesqueros se verificará en la capital de la provincia marítima en cuya comprensión estén situados, ante una junta compuesta del Comandante de Marina y Director local de Navegación y Pesca marítima, del asesor de la provincia, un jefe de la Armada y un Jefe ó Oficial del Cuerpo Administrativo, que hará las veces de notario (2), los cuales serán sustituidos, cuando no puedan asistir, por quien designe el Comandante de entre el personal de jefes ó oficiales a sus órdenes y el Asesor por el del distrito más próximo, á ser posible, ó por un letrado de la localidad.

7.ª En el día, hora y sitio señalado y ante la Junta nombrada al efecto se dará principio al acto de la subasta, leyéndose por el Secretario el anuncio, el modelo de proposición que le hubiere acompañado y el pliego de condiciones.

Terminada dicha lectura y durante la primera media hora siguiente, recibirán los pliegos de proposición en sobre cerrado y firmado por el licitador, y, aparte, el resguardo del depósito necesario para concurrir á la subasta y la cédula personal. Transcurrida dicha media hora, se procederá á la apertura de dichos pliegos en el orden antes citado, se dará lectura de ellos en alta voz por el Secretario, desechándose desde luego todos los que no se hallen conformes con el modelo de proposición y con las disposiciones de este Reglamento, declarándose en el acto la proposición que resulte más ventajosa.

8.ª Acto seguido se devolverán á los licitadores los resguardos de los depósitos quedando retenido el del adjudicatario, que reco-

(1) También es de cuenta de los adjudicatarios el pago de los anuncios publicados en el *Diario Oficial* del Ministerio, según dispone la Real orden de 26 de Junio 1911.

(2) Con arreglo á la vigente ley de Hacienda pública de 1.ª de Julio de 1911, debe también asistir un notario, como declara la Real orden de 31 de Enero de 1912.

gerá el Oficial de Administración vocal de la Junta. Los de los licitadores que no se encuentren presentes en el local los conservará el Comandante de Marina para entregárselos cuando se presenten á reclamarlos.

9.º Al licitador que resulte adjudicatario y no estuviere presente en el acto del remate, se le notificará la adjudicación provisional por el Comandante de Marina.

10. Cuando en un remate resultasen las más ventajosas dos ó más proposiciones iguales, se procederá en el acto al sorteo de las mismas y se hará la adjudicación á favor de la agraciada.

11. Si cualquiera de los licitadores formulase alguna protesta en el acto del remate, se hará constar en el acta y se le retendrá el resguardo del depósito provisional hasta la resolución superior que proceda.

12. Solo se les permitirá formular protesta á los licitadores presentes en el acto de la subasta. Si algun otro de los asistentes tratase de interrumpir el acto bajo cualquier pretexto, se le hará salir del local.

13. En el caso de que los pliegos de proposición sean firmados en nombre de otra persona, acompañarán á ellos los poderes legales otorgados al efecto, que en el acto del remate serán bastanteados por el Vocal letrado.

14. No permitirán los Presidentes de estas Juntas ausentarse á ningún Vocal interin no termine el acto de la subasta, que no queda perfeccionado hasta despues de firmada el acta.

15. -En el local donde se celebren las subastas habrá un reloj colocado en sitio visible, por el que se regirá la Junta y el público, al que en las cuatro horas anteriores al acto se le permitirá ver la hora que marca aquél.

16. En el acta de la subasta, que será una relación circunstanciada de todo el acto, se hará constar:

1.º La constitución de la Junta ante la cual se haya celebrado.

2.º Que ha transcurrido el plazo de treinta días entre la fecha de los anuncios y su celebración.

3.º El número de proposiciones recibidas y el contenido, en

extracto, de cada una de ellas, por el orden de lectura, con expresión de las que se desechen y las causas que dieran lugar á ello:

4.º Las protestas que puedan haber presentado los licitadores, expresándose el juicio que merezcan á la Junta; y

5.º La adjudicación provisional que recaiga por resultado del remate.

Este documento será firmado por el Presidente, Vocales y Secretario, por el adjudicatario, si estuviere presente en el acto, y por los que hayan formulado protestas.

Si los anuncios para la subasta hubieren sido modificados, se hará constar en el acta la modificación.

Art. 27. Los expedientes de subasta deberán comprender:

1.º Las diligencias preparatorias, pliego de condiciones, planos, memoria y la orden para efectuar la subasta.

2.º La *Gaceta* y *Boletines Oficiales* en que se hayan insertado los anuncios.

3.º Las proposiciones presentadas, con inclusión de las desechadas.

4.º El acta del remate.

El Comandante de Marina y Director local de Navegación y Pesca Marítima remitirá el expediente á la Dirección General de Navegación, y con el informe de esta Dirección se presentará al despacho.

La adjudicación definitiva se adjudicará de Real orden.

En la orden de adjudicación definitiva, se expresará siempre el alza que hicieron, las proposiciones ó si no pasaron del precio tipo.

Art. 28. Adjudicado definitivamente un pesquero, se devolverá al Comandante de Marina el expediente con la Real orden de adjudicación para el otorgamiento de la correspondiente escritura.

El Comandante de Marina enviará sin demora oficio comunicando la adjudicación al domicilio designado por el adjudicatario en la población donde tiene lugar la subasta, y exigirá recibo del que lo reciba en la habitación, ó en su ausencia, de un vecino.

## CAPÍTULO VI

### DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO DE CONCESIÓN

Art. 29. Dentro de los quince días en que se comunique al que resulte adjudicatario la adjudicación definitiva del remate, se procederá á otorgar la escritura, aceptándola y suscribiéndola el Jefe ú Oficial del Cuerpo Administrativo que ejerza las funciones de Comisario ó Habilitado de la provincia. En el caso de no otorgarse por culpa del adjudicatario, perderá éste á favor de la Hacienda la cantidad que depositó para poder concurrir á la subasta, cesará de ser adjudicatario y se volverá á sacar á subasta el pesquero.

Después de firmado el contrato, remitirá el Comandante de Marina, Director local de Navegación, al Delegado de Hacienda, una copia de aquél.

El concesionario entregará seis ejemplares de la escritura: uno, para el Comandante de Marina; otro, para el Ayudante del distrito; otro, para la Delegación de Hacienda de la provincia á que pertenezca el pesquero; dos, para la Dirección general de Navegación, y uno para el Ministerio de Hacienda, los cuales estarán firmados por el concesionario y por el Jefe ú Oficial de Administración de la Armada que haya firmado el contrato.

Una vez tenga en su poder el Comandante de Marina el referido ejemplar de la escritura, y después de confrontarlo con la primera copia de la misma, remitirá ésta con el expediente á la Dirección general.

Art. 30. No se exigirá fianza al concesionario durante su periodo de concesión; pero todo el material que constituye la almadraza, aunque no sea suyo, quedará afecto á la responsabilidad del pago del canon y multas.

Para poder hacer efectiva esta garantía en todo momento, el concesionario se constituirá en depositario del arte y de todo el material de la almadraza, obligándose á no enajenarlos ni disponer de ellos bajo ningún concepto, con apercibimiento de que, si lo hace, incurrirá en la responsabilidad criminal que fija el art. 548, núm. 4.º del Código Penal.

Hasta que el concesionario haya firmado el documento consti-

tuyéndose en depositario de las artes y esté ya fondeada toda la almadraza, no le entregará el comandante de marina el resguardo del depósito que impuso para tomar parte en la subasta, y sólo entonces podrá retirar dicho depósito (1).

Art. 31. El canon se pagará por semestres vencidos antes del 30 de junio y del 31 de diciembre, en la Delegación de Hacienda de la provincia donde radique el pesquero (2).

Al Delegado de Hacienda corresponde la imposición de multas por demora en el pago y el embargo cuando proceda por este concepto.

Las multas por demora en el pago serán del uno por ciento diario sobre la cantidad total que se tiene que pagar.

El atraso de diez días en el pago dará origen á un oficio del Delegado de Hacienda apremiando al concesionario señalándole un plazo nuevo de diez días para que efectúe aquél y no haciéndolo en este plazo, lo comunicará á la Autoridad de Marina, para que por ésta se rescinda el contrato, procediéndose al embargo del material del pesquero para cobrar el canon y multas.

Art. 32. El concesionario entregará al Ayudante de Marina, dentro del mes siguiente al término oficial de cada temporada de pesca, un estado según el siguiente modelo.

Siendo el objeto de estos estados el formar la estadística, se reputarán como documentos oficiales y por tanto, cualquier alteración de la verdad que pase de los límites racionales de equivocación, será denunciada á los tribunales.

(1) Cuando los concesionarios entreguen este documento, se procederá á sacar copia certificada del mismo, la cual quedará en la Comandancia de Marina de la provincia, debiendo remitiarse el original á la Dirección general de Navegación y Pesca marítima (circular de fecha 22 de junio de 1910).

Con arreglo á lo dispuesto en la Real orden de 6 de agosto de 1910, en este documento deben inventariarse las redes, barcos y demás material de la almadraza, siendo el ayudante del distrito el que tiene que intervenir en dicho inventario, como previene la Real orden de 15 de septiembre del mismo año.

(2) Con arreglo á lo dispuesto en la Real orden de 28 de enero de 1910 las almadrazas que solo pescan de retorno deben pagar el primer plazo antes del 31 de diciembre de cada año y el segundo antes del 30 de junio siguiente. Los Comandantes de Marina deben dar cuenta en el plazo de cinco días, á partir del en que deben abonarse los cánones de las almadrazas, si los interesados lo han efectuado. (Circular de 13 de junio de 1910).

PROVINCIA MARÍTIMA DE

DISTRITO DE

Almadraba de paso ó retorno ó paso y retorno, llamada

Estado demostrativo de

que previene el vigente Reglamento de almadrabas en sus art. 32.

# PASO

Valor en venta del pescado.....	
Peso en kilogramos.....	
Número de pescados cogidos.....	
Sueldos abonados en pesetas.....	
Número de individuos empleados en las islas terrestres no inscriptas.....	
Sueldos abonados en pesetas.....	
Número de individuos empleados a lole.....	
Tripietas.....	
Patrón.....	
Arriales.....	
Valor en pesetas.....	
Clases.....	
Número.....	
Valor de las redes, anclas y cables en pesetas.....	
Fecha en que empezó a pescar.....	
Fecha en que empezó a calar.....	
Moja.....	

## RETORNO

(Igual al anterior)

## PASO Y RETORNO

Los concesionarios para pescar de paso y retorno darán un estado al terminar la temporada del paso y otro al terminar la de retorno.

Nota.—El plazo para la entrega de estos estados es de treinta días.

Art. 33. Será obligación de los concesionarios extraer del fondo y precisamente durante los treinta días siguientes á la fecha de la terminación oficial de su temporada de pesca, las anclas, piedras y otros efectos que en él hayan quedado, y notificar á la autoridad de Marina, en cuyo distrito radique el pesquero, haber dejado limpio el sitio.

La Autoridad de Marina se cerciorará del cumplimiento del párrafo anterior, procediendo á limpiar los fondos, si no lo estuvieren, por cuenta del concesionario, y éste pagará además 500 pesetas por incumplimiento del contrato.

Art. 34. Si el concesionario transmite la concesión á otra persona, dará cuenta al Comandante de Marina, acompañando copia de la escritura de traspaso, en la que habrá de consignarse que el nuevo concesionario se obliga á ser continuador en el cumplimiento de la primera escritura del contrato.

El Comandante de Marina dará cuenta á la Dirección General de Navegación y pesca marítima y al Jefe de Hacienda de la Provincia respectiva, cuando haya dado posesión al nuevo concesionario.

## CAPÍTULO VII

### RESCISIÓN Y CADUCIDAD DE LOS CONTRATOS DE CONCESIÓN DE PESQUEROS

Art. 35. El concesionario de un pesquero concedido para pescar de paso y retorno ó solamente de paso, podrá rescindir el contrato el 31 de Diciembre de cualquier año, comunicándolo por

escrito al Comandante de Marina antes del 30 de Junio anterior. Igualmente podrán rescindir sus contratos los concesionarios de pesqueros concedidos solamente para la pesca de retorno, al final de cada año, pero deberán comunicarlo por escrito al Comandante de Marina antes del 31 de Octubre (1).

El Gobierno se reserva el derecho de rescindir por su iniciativa el contrato si la continuación del calamento de la almadraza perjudica a la navegación o impide la ejecución de obras de cualquier clase que afecten a los intereses generales o al servicio público, avisando al concesionario con tres años de anticipación.

Este plazo terminará al finalizar el tercer año natural, a contar desde el 1.º de Enero siguiente a aquel año en que se comunique al concesionario la rescisión.

Este caso forzoso de rescisión no da derecho a indemnización de ningún género.

Los perjuicios de la navegación de que se habla en este artículo, serán apreciados por una Junta compuesta por el Comandante de Marina de la provincia y de cinco vocales, que se nombrarán entre los capitanes y patrones de cabotaje que hagan la navegación que se crea perjudicada con el calamento. Habrá, por lo menos, dos vocales de cada clase de las expresadas y actuará en dicha Junta, como secretario con voz y voto, uno de los ayudantes de la Comandancia de Marina. Se oirá en la referida Junta al concesionario, o personas que legalmente le representen, si quiere asistir a ella, y éste podrá apelar del acuerdo de la misma ante el Ministerio, que resolverá en definitiva.

Art. 36. Cuando en un pesquero concedido sólo para pescar de paso ó sólo de retorno no se cale la almadraza en dos años seguidos ó saltados, caducará la concesión del pesquero.

Si en un pesquero concedido para pescar de paso y retorno no cala la almadraza en cuatro años seguidos ó saltados en el retorno, caducará la concesión para el retorno, quedando ésta sólo para el paso, sin variación en el canon de concesión.

(1) Este párrafo ha sido modificado en esta forma por Real decreto de 10 de Agosto de 1911.

Si un pesquero concedido para pescar de paso y retorno no cala la almadraza en cuatro años seguidos ó saltados en el paso, caducará la concesión para el paso quedando ésta sólo para el retorno, sin variación en el canon de concesión.

Si un pesquero concedido para pescar de paso y de retorno deja de calar dos temporadas de paso y dos de retorno, seguidas ó saltadas, caducará la concesión.

Se considerará que no caló una almadraza cuando no haya estado calada completamente preparada para pescar con sus raberas, al menos quince días, en las condiciones en que se calen estos artes, según su uso y costumbre.

Si en la primera temporada de pesca inmediatamente después de la concesión de un pesquero no se cala almadraza en él, no se contará para la rescisión.

Aunque se dejen de efectuar algunos calamentos, no por eso dejarán de pagar los concesionarios el canon correspondiente a su pesquero.

Art. 37. No se computará para la rescisión del contrato por falta de calamento, cuando esta falta fuera ocasionada por causa de fuerza mayor.

Se considerarán únicamente como casos de fuerza mayor los que se originen de accidentes de guerra, epidemias y temporales que inutilicen completamente la almadraza, así como las huelgas que no hayan sido provocadas por actos ó determinaciones injustificadas del concesionario, debiendo informar sobre todos los casos la Junta local y provincial de Pesca y además sobre el último la Junta provincial de Reformas Sociales, para la resolución del Ministro.

## CAPITULO VIII

### DE LAS MULTAS

Art. 38. Las contravenciones a este Reglamento serán penadas en cada caso con arreglo a los Reglamentos especiales y a los artículos de este, si están en ellos definidas, y si no lo estuvieren, con multas de veinticinco a ciento veinticinco pesetas.

610

## CAPITULO IX

### ALMADRABAS EN LAS COSTAS DE MARRUECOS

Art. 39. Con arreglo á los artículos 57, 58 y 59 del tratado de 20 de Noviembre de 1861, celebrado con el Emperador de Marruecos, queda autorizado el calamento de almadras en aquellas costas, precediendo á la concesión que corresponde hacer al Ministerio de Marina, la consulta de éste al de Estado.

Art. 40. Para que las almadras que se calen en las costas jurisdiccionales del Imperio de Marruecos sean consideradas españolas, se exigen los requisitos siguientes:

- 1.º Que sean españoles los propietarios, arreares y tripulación fija de las embarcaciones. Los braceros podrán ser marroquíes.
- 2.º Que sean inscriptas españolas las embarcaciones empleadas en el transporte del pescado.
- 3.º Que contribuya cada almadra con mil pesetas anuales á la Hacienda.
- 4.º Que entreguen la carta hidrográfica con la situación de la almadra, al igual de lo que se exige para las almadras de las costas de España.

### DISPOSICION FINAL

Art. 41. Quedan derogadas todas las disposiciones anteriores á este Reglamento referentes á la pesca con almadra.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

1.º Se respetarán hasta su conclusión las concesiones, tanto para ensayo como por subasta, otorgadas con anterioridad á la publicación de este Reglamento, y los concesionarios de aquellas no podrán alegar derechos á las ventajas que pueda ofrecer este Reglamento y se atenderán exclusivamente á las concesiones respectivas y al Reglamento que estaba vigente cuando fueron otorgadas.

2.º A los promoventes de solicitudes para explotar pesqueros de ensayo dejadas en suspenso por virtud de la Real orden de 3 de Abril de 1907, se les concede un plazo de tres meses, á contar desde la publicación de este Reglamento, para que reproduzcan sus instancias, debidamente documentadas, con sujeción á las prescripciones del mismo y á los efectos de los derechos que concede su art. 18 á los proponentes de un nuevo pesquero.

### Comandancia de Marina de..... (1)

*Pliego de condiciones bajo las cuales se saca á licitación pública el usufructo, durante cincuenta años, del pesquero de almadra denominado..... en aguas del distrito de..... provincia marítima de.....*

Primera. El tipo para la subasta será de..... pesetas anuales.

Segunda. Los trámites de la subasta y concesión se regirán por el Reglamento de almadras de 9 de Julio de 1908, con las rectificaciones prevenidas en las Reales ordenes de 21 de Septiembre y 17 de Noviembre del mismo año (*Diarios Oficiales* números 215 y 263), á cuyas prescripciones se obliga el concesionario, y en las cuales están contenidos sus derechos.

Tercera. El concesionario renuncia á todo fuero ó privilegio especial que pueda asistirle, sujetándose á las decisiones de la Administración, contra las cuales le queda el recurso ante la Sala de lo Contencioso Administrativo del Tribunal Supremo.

Para que pueda ser admitida cualquiera reclamación del interesado, será condición precisa que á la misma acompañe la carta de pago, documento ó resguardo que le expida la Hacienda, acreditativo de hallarse al corriente del pago del canon á que se refiere el artículo 31 del mismo Reglamento, así como también acreditar, documentalmente, que está al corriente de todo lo que adeude en concepto de multas, desestimándose de plano cualquier instancia que promueva el concesionario sin cumplir con tal requisito.

Cuarta. La situación asignada al pesquero queda determinada en la siguiente forma:

(1) Ha sido redactado en esta forma por Real orden de 14 de Julio de 1909.

619

**Situación de la base.**

La base en tierra quedará determinada por la línea recta que une los puntos A y B del plano, correspondientes, respectivamente, cuyas situaciones geográficas son: A/ latitud, N..... y longitud..... de San Fernando, igual á..... de Greenwich.

B/ latitud, N..... y longitud..... de San Fernando, igual á..... de Greenwich.

**Situación del pesquero.**

La situación del pesquero se representa en el plano por el punto C y queda determinada en la forma siguiente:

Por ángulos: C/ A B C..... B A C.....

Por coordenadas geográficas: C/ latitud, N..... y longitud..... de San Fernando, igual á..... de Greenwich, siendo C el centro del mojarco de la almadraza.

Quinta. El largo de la rabeza de fuera será, á lo más, de..... metros, y el de la de tierra en armonía con lo preceptuado en el artículo 11 del vigente Reglamento.

Sexta. La almadraza pescará de  $\left\{ \begin{array}{l} \text{paso solamente,} \\ \text{retorno solamente,} \\ \text{paso y retorno.} \end{array} \right.$

Séptima. La almadraza será precisamente de  $\left\{ \begin{array}{l} \text{Buche} \\ \text{Monte y leva.} \end{array} \right.$

**Modelo de proposición.**

Don N. N., vecino de..... domiciliado en la calle de..... número..... en su nombre (ó en nombre de Don N. N., para lo que se halla competentemente autorizado) hace presente que, impuesto del anuncio inserto en la Gaceta de Madrid número..... (fecha), para su bastar el usufructo del pesquero..... se comprometo á tomar ésta en concesión, con estricta sujeción á todas las prescripciones contenidas en el plie-

condiciones y en el Reglamento de almadrazas actualmente vigente, y á pagar semestralmente al Estado la cantidad de pesetas.....

(Fecha y firma.)

Designa la calle..... número..... piso..... (en la población donde tiene lugar la subasta), como domicilio para recibir la notificación de la adjudicación definitiva, caso de tener lugar á su favor y las notificaciones que en lo sucesivo surgieren.

# ÍNDICE DE ESTE REGLAMENTO

	Artículos	Páginas
<b>CAPÍTULO PRIMERO.—Disposiciones generales.</b>		
Definición de pesquero.....	I	7
Cables submarinos.....	II	8
Requisitos de personal.....	III	8
Perjuicios en salvamento.....	IV	8
Suspensión en caso de guerra.....	V	9
Requisito que se necesita para admitir cualquier reclamación.....	V bis	9
<b>CAPÍTULO SEGUNDO.—Clasificación de las almadrazas.</b>		
Clasificación por artes.....	VI	9
Clasificación por temporadas.....	VII	9
<b>CAPÍTULO TERCERO.—De la situación de las almadrazas y su calamento.</b>		
Reglas para fijar su situación.....	VIII	10
Invariabilidad de la situación.....	IX	11
Distancia entre pesqueros.....	X	11
Raberas.....	XI	11
Señales permanentes.....	XII	12
Fechas de calar y de levar.....	XIII	12
Prohibición de la pesca á las otras artes.....	XIV	13
Notificación al calar y levar.....	XV	14
Para calar precisa estar al corriente del canon.....	XV	14
Tolerancia en la situación: inspección.....	XVI	14
Traslado del pesquero al concederlo.....	XVII	15
<b>CAPÍTULO CUARTO.—Del establecimiento de nuevas pesqueras.</b>		
Definición, petición y tramitación.....	XVIII	16
Distancia á la costa.....	XIX	17
Cambio de situación.....	XX	17
<b>CAPÍTULO QUINTO.—De la celebración de las subastas.</b>		
Definición.....	XXI	18
Principio y fin del periodo.....	XXII	18



## B I B L I O G R A F I A

### ARTE.-

ORELLANA, Marcos Antonio de

Bibliografía pictórica valentina o vida de los pintores, arquitectos, escultores y grabadores valencianos. Madrid, 1930.

### BIOLOGIA.-

ESPAÑOL, F.

El poblamiento entomológico de la isla Plana o de Nueva Tabarca.

Instituto de Biología Aplicada, tomo XXXIX. Barcelona, 1965.

SEVA, E. y ESCARRE, A.

El eslizón ibérico (*Chalcides Bedriagai*) en el medio insular de Nueva Tabarca (Provincia de Alicante).

Revista Mediterránea (serie de Estudios sobre Biología terrestre mediterránea) nº 1, Septiembre, 1976. Dpto. de Biología, Fac. de Ciencias de Alicante. Univ. de Valencia. págs. 61-113.

### ECONOMIA (Pesquera).-

ANSORENA y SAENZ DE JUBERA, Luis de

Proyecto de puerto de refugio para embarcaciones pesqueras en la isla de Tabarca. Enero de 1943. Archivo del Grupo de Puerto de Alicante, nº 118.

- Consejo Económico Sindical de Alicante. Alicante, 1960.
- Consejo Económico Sindical Intercomarcal de la Costa alicantina. Alicante, 1972.
- Consejo Económico Social Sindical Provincial. \_ Estructura económica y perspectivas de desarrollo de la provincia de Alicante. Alicante, 1973
- III Pleno del Congreso Económico Social Sindical del Sureste, 1974.

VICIOSO VIDAL, Vicente.

Pequeños puestos. En la Revista Financiera del Banco de Vizcaya, n° 76. Bilbao, 1953. págs. \_\_ 42-44.

ESTADISTICA.-

- Instituto Nacional de Estadística. reseña estadística de la provincia de Alicante. Madrid, 1958 661 págs.
- Instituto Nacional de Estadística. Reseña estadística de la provincia de Alicante. Madrid, 1969 723 págs.

GARCIA CANDELA, Eduardo.

Estadística de la Diócesis de Orihuela-Alicante S. imp. sin fecha.

OROZCO SANCHEZ, Pascual.

Manual geográfico-estadístico de la provincia de Alicante. Alicante, 1878.

GASTRONOMIA.-

GUARDICLA ORTIZ, José.

Gastronomía alicantina. Alicante, 1972. Edit. \_  
Agatangelo Soler, 331 págs.

SEIJO ALONSO, Fco. G.

Gastronomía de la provincia de Alicante. Alicante  
te 1ª ed. 1977. Ed. Villa, 326 págs.

SEIJO ALONSO, Fco. G.

Guía secreta de Alicante. Madrid 1ª ed. 1977. \_  
Ed. Al-borak.

SEIJO ALONSO, Fco. G.

Gastronomía de la provincia de Valencia. Alicante  
te 1ª ed. 1977, Ed. Villa, 71 págs + grabados.

GEOGRAFIA.-

CASIMIRO DE GOVANTES, Angel.

Diccionario geográfico-histórico de España. Real  
Academia de la Historia. Madrid, 1846.

CAVANILLES, Antonio José.

Observaciones sobre la historia natural, geografa  
fía, agricultura, población y frutos del Reyno  
de Valencia por... Madrid 1795-1797. 2 tomos. 2ª  
edición. Zaragoza C.S.I.C., 1958.

EDRISI, EL (Abu-Abd-Alla-Mohamed).

Geografía de España. Ed. Fasimil más notas. Va-  
lencia, 1974. Editado por Ubieta.

EDRISI, EL (Abu-Abd-Alla-Mohamed).

Descripción de España. Madrid, 1901.

FIGUERAS PACHECO, Francisco.

Geografía general del reino de Valencia. Provinci

cia de Alicante. Tomo IV. Dirigido por Fco. Carreras Candi. Barcelona, S.A. (aprox 1920-30).

FONT QUER, Pio.

Plantas medicinales. El Dioscorides renovado. \_  
Barcelona, 1962. Ed. Labor. CXL + 1036 págs.+ \_  
752 figuras + 58 mapas y 33 laminas.

GOZALVEZ PEREZ, Vicente.

Aspectos de geografía política del bajo Vinalopo. Revista del I.E. Alicantinos. Alicante, 1975  
nº 16. págs. 33-49.

GOZALVEZ PEREZ, Vicente.

Santa Pola. Urbanismo, economía, población. Alicante, 1976.

GOZALVEZ PEREZ, Vicente.

La ciudad de Elche. Valencia, 1976. Dpto. de \_  
Geografía, Univ. de Valencia.

INSTITUTO GEOLOGICO Y MINERO.

Memoria del mapa geológico correspondiente a la  
hoja 894. Escala 1/50.000

KAMPS CHUUR, U. y SIMON, O.J.

Sur la geologie de l'ille de Tabarca et sa position tectonique dans la zone Betique.

C.R. Som. S.G.F.Z., 1969

KOEPPEN, Wilhelm.

Climatología. Mejico, 1948-478 páginas.

LOPEZ GOMEZ, Julia.

El puerto de Alicante. En Estudios Geográficos,  
nº 60, pág. 562.

MADOZ, Pascual.

Diccionario geográfico -estadístico- histórico de España y sus posesiones de ultramar. Madrid, 1849.

MONTENAT, C.

Les formations neogenes et quaternaires du Levant espagnol.

Tesis de estado presentado en la Univ. de Paris Sur, Paris, 1973.

PTOLEMÆI ALEXANDRINI, Claudii.

Liber geographiae un tabulis et universali figura. Venetiae, 1562.

RIGUAL MAGALLON, Abelardo.

Flora y vegetación de la provincia de Alicante. Int. Estudios Alicantinos. Alicante, 1972.

ROSELLO VERGER, Vicente.

El litoral valencia. 2 volumen. Valencia, 1969

SAAVEDRA, Eduardo.

La geografía de España del Edrisi.

Boletín de la Real Sociedad Geografica, tomo XVIII. Madrid, 1885.

TOFIÑO SAN MIGUEL, VICENTE.

Derrotero de las costas de España en el Mediterráneo y su correspondiente de Africa escrito en los años de 1783 y 1784 por el brigadier de la Real Armada... Madrid, 1832 (2ª edición).

HISTORIA.-

BELDA DOMINGUEZ, José.

Investigaciones submarinas a la isla de Nueva \_  
Tabarca (Alicante). Primer Congreso Español de  
Estudios Clásicos. (15-19 de abril de 1956). \_\_  
Madrid, 1958.

BENDICHO, Vicente.

Crónica de la muy ilustre, noble y leal ciudad  
de Alicante, acabada en la misma ciudad el año  
de 1640 (resumida y anotada por D. Fco. Fíuerras  
Pacheco). Inst. Est. Alicantino, 1960.

BOIX, Vicente.

Crónica de la provincia de Alicante. Madrid, 1868

CAPEL, Manuel.

La Carolina. Capital de las nuevas poblaciones.  
Instituto de Estudios Giemeses, 1968.

CARODO, Ciro F.S. y PEREZ BRIGNOLI, H.

Los métodos de la historia. Barcelona, 1976. Ed.  
Grijalbo, 433 págs.

CASTAREDA ALCOVER, Vicente.

Relaciones geográficas, topográficas e históri  
cas del reino de Valencia, hechas en el s. XVIII  
a ruego de D. Tomás López, la pública, con no--  
tas, aumentos y comentarios... Madrid, 1919.

CONROTTE, Manuel.

España y los países musulmanes durante el minis  
terio de Floridablanca. Madrid, 1909.

CHRISTIAN, P.

La Histoire des pirates et corsaires de l'océan

et de la Méditerranée.

Volumen I (1846), Volumen II (1850). París.

DIAGO, FRANCISCO.

Anales del reino de Valencia. Tomo primero que corre desde su población después del diluvio — hasta la muerte del rey D. Jaime el Conquistador compuestos por Fray... Valencia, 1613. 8 hojas. 392 folios.

DORMER, Discursos varios de Historia. Zaragoza, 1683.

EGEA RODRIGUEZ, Juan.

Figuras gaditanas. Madrid, 1974

ESCOLANO, Gaspar.

Decadas de la Historia de la insigne y coronada ciudad y reino de Valencia por el licenciado... Primera Parte. Ampliada por D. Juan B. Perales. Valencia, 1878. 2 tomos.

FLOREZ, Enrique.

España Sagrada, teatro geographico histórico de la Iglesia de España. Tomo XII. Madrid, 1751.

GARCIA BELLIDO, Antonio.

España y los españoles hace dos mil años según la Geografía de Strabon. Madrid, 1945. Espasa-Calpe. n° 615 de la Col. Austral.

GARCIA MARTINEZ, S.

Bandolerismo, piratería y control de moriscos — en Valencia durante el reinado de Felipe II. Valencia, 1977. 120 págs.

GONZALEZ ARPIDE, José Luis.

Los Tabarquinos y Nueva Tabarca. Madrid. Mayo, 1977. 2 vols. Memoria de licenciatura presentada en la Fac. de Geografía e Historia de la Univ. Complutense.

1 vol. 145 págs.

2 vol. 33 fotos b.n. + 5 mapas + 5 gráficos.

IBARRA MANZONI, Ameliano.

Para la Historia de Elche. Tomo 3<sup>a</sup> y 2<sup>a</sup> ms. que recogen entre otras cosas la crónica de Viciana (2<sup>a</sup> parte). Se encuentra en AME. Sala I. Armario 2.

IBARRA MANZONI, Ameliano.

Illici, su situación y antigüedades. Alicante, 1879, 323 pp.

IBARRA RUIZ, Pedro.

Notas sacadas de las actas de los consejos y sentencias. vol I (1370 a 1488) ms. de 1909. Se encuentra en AME. Sala I. Armario 2.

IBARRA RUIZ, Pedro.

Actas de cabildos (1664-1815) vol. III. En AME. Sala I. Armario 2.

IBARRA RUIZ, Pedro.

Estudio acerca de la institución del riego en Elche y origen de sus aguas. Madrid, 1914. 320 págs.

IBARRA RUIZ, Pedro.

Elche, materiales para su estudio. Ensayo demostrativo de su antigüedad e importancia histórica. Cuenca, 1926.



IBARRA RUIZ, Pedro.

Cuestión de término para Santa Pola. Elche, 1929

JOVER, Nicasio Camilo.

Reseña histórica de la ciudad de Alicante. Alican  
te. Imp. J.J. Canatala, 1863. 307 pp + apendice  
de 104 páginas.

MALTES, Juan Bautista y LOPEZ, Lorenzo.

Illice ilustrada: Historia de las antigüedades, \_\_  
grandezas y prerrogativas de la muy noble y siem  
pre leal ciudad de Alicante que escribió el P. \_\_  
Juan Bautista Maltes de la Compañía de Jesús y  
aumento la completo y puso en orden y estilo el  
P. Lorenzo López de la misma compañía, consagra  
da a la siempre insigne, muy ilustre y fidelisi  
ma Ciudad de Alicante. Alicante, 1907. Década \_\_  
VI, cap. I (Publicada en el folletón del "Día--  
rio de Alicante").

MARTINEZ MORELLA, Vicente.

Matrícula de los Tabarquinos rescatados de Argel  
en 1769 y asentados en la isla de San Pablo de \_\_  
Alicante en 1770. Alicante, 1970.

MAYANS y SISCAR, Juan Antonio.

Illici, hoy la villa de Elche ilustrada con varios  
discursos. su autor... Valencia, 1771.

MONTERO PEREZ, Francisco.

Breves apuntes sobre la isla Plana o Nueva Tabar  
ca. Alicante, 1926.

RAMOS FOLQUES, Alejandro.

Historia de Elche. Elche, 1970.

RAMOS FOLQUES, Alejandro.

La isla de Tabarca. Alicante, 1970 (1ª ed.)

RAMOS FOLQUES, Alejandro.

Santa Pola y su historia. Elche, 1974.

RAMOS PEREZ, Vicente.

Historia de la Provincia de Alicante y de su capital. Alicante, 1971.

RAMOS VARA, Ana María.

Origen del pueblo tabarquino, asentamiento en la isla de San Pablo y vida del mismo en la Nueva Tabarca. Facultad de Filosofía y Letras. Univ. Complutense de Madrid. Dept. Historia Moderna. Mayo, 1975.

ROCA DE TOGORES, Mariano (Marqués de Molins).

Discursos leídos en la academia de la Historia de Madrid (tema Elche: Ilice, su historia). Madrid, 1869.

SANZ, Cristobal.

Excelencias de la villa de Elche. Año 1621 (1ª ed.) 2ª ed. en 1954 Elche de J. Gómez Brufal.

TAMES, José.

Proceso urbanístico de nuestra colonización interiores.

Rev. Nacional de Arquitectura, nº 83. Nov.1948.

TELLEZ, Gabriel.

Historia general de la Orden de la Merced.

Manuscrito de la B. de la Academia de la Historia.

TORRES FUENTES, Juan.

La conquista de Murcia en 1266 por Jaime I de Aragón. Murcia, 1967.

TORRES FUENTES, Juan.

Fueros y privilegios de Alfonso X el Sabio al reino de Murcia. Colección de Documentos para la Historia del Reino de Murcia. Tomo III. Murcia, 1973.

VALLATA OROZCO, José.

Tabarca y sus habitantes. Alicante, 1959. (1ª ed.) 1965 (2ª ed.)

VICIANA MARTIN, de

Chronica de la inclita y coronada ciudad de Valencia y su reyno. Segunda parte. Valencia, 1564  
Nueva edición a cargo de la Sociedad Valenciana de Bibliófilos. Valencia, 1881-1882.

VIRAVENS PASTOR, Rafael.

Crónica de la muy ilustre y siempre fiel Ciudad de Alicante. Alicante 1876. 1976 (2ª ed. Facisimil).

ZURITA, JERONIMO.

España Sagrada. Libro V. 1562.

PESCA.-

AGUIRRE, P.

Biología pesquera. Vigo, 1970.

AMADES, J. y ROIG, E.

Vocabulari de l'art de la navegacio i de la pesca.

Butletí de Dialectologia catalana. Tomo XII \_\_\_\_  
(1924) 115 págs.

AMANDES, Juan.

Cultura marinera.

(Tirada aparte de Douro Litoral. Bol. de Comissao  
de Etnografia e Historia. Setina, serie, VII-VIII  
Porto. 1956. (Imp. Portuguesa) 14 págs. y 1 hoja.

ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE.

Vida pesquera, pastoril y agrícola.

Zarauz, 1960. Charopena. Vol. 11

CAMARASA GARCIA, M<sup>a</sup> Estela.

La pesca en la provincia de Alicante. Valencia,  
1975.

WRUDERINK, A.

Algunos aspectos de la pesca mediterránea en Es  
paña.

Estudios geográficos 106. 1967 págs. 89-113.

LOTINA, Roberto y HORMAECHEA, Mario.

Peces de mar y de río. 4 volúmenes Ed. Asuri-Ur  
no. BILBAO. 1972.

LOPEZ MEDINA, Francisco.

Reglamento para la pesca con el arte denominado  
"Almadraba". Madrid, 1912, 35 págs.

LOZANO CABO, F.

Nomenclatura oficial española de animales de in  
terés pesquero. Madrid, 1965. 1<sup>a</sup> ed. Inst. Espa  
ñol de Oceanografía - 247 págs.

LOZANO CABO, Fernando.

Los peces de las aguas continentales españolas.  
Sección Nacional de Pesca Fluvial y Caza del Mi  
nisterio de Agricultura. 1962.

LOZANO CABO, Fernando.

Oceanografía. Biología marina y pesca. Madrid, \_  
1970. 2ª ed. 3 volúmenes.

MERANDA, A. de

La pesca del atún en España. 1927. Inst. Español  
de Oceanografía. Resultados de las campañas rea  
lizadas por acuerdos internacionales nº 4.

MUUS BENT, J.

Los peces de mar.  
Ed. Omega (Col. Guías). Barcelona, 260 págs.

RODRIGUEZ RODA, Julio.

Biología del atún. *Thunnus Thynnus* (L). De la cos  
ta sudatlántica de España, 1964.  
Rev. Investigación Pesquera, nº 25.

RODRIGUEZ SANTAMARIA, Benigno.

Diccionario de artes de pesca de España y sus \_  
posiciones. Madrid, 1923 1ª ed. Sucesores de Ri  
vadeyra, S.A.

ROIG, E.

La pesca a Catalunya. Barcelona, 1927.

SÁÑEZ REGUART.

Diccionario histórico de las artes de la pesca  
nacional. Madrid, 1791.

S. de la CUEVA SANZ, Mariano.

Artes y aparejos, tecnología pesquera. Madrid, \_  
1978. Reimpresión. Subsecretaría de la Marina \_  
Mercante. 266 págs. + fotos.

- SOCIEDAD.

Sociedad de Pescadores de la Isla de Tabarca. \_  
Reglamento. Alicante, 1912.

- SUBSECRETARIA DE LA MARINA MERCANTE.

Curso para certificado de competencia de marino  
ro. Madrid, 3ª ed. 1975. 164 págs, + ilus.

LITERATURA.-

MOLINA, Manuel.

Antología de la poesía alicantina actual (1940-  
1972) Alicante, 1973.

SANCHEZ-CASTAÑER, Fco. y RAMOS PEREZ, Vicente.

Estudios Mediterráneos: Ruben Darío y Salvador  
Rueda. Alicante, 1966-1969.

SIGNES, Miguel.

Tabarca. Alicante, 1976. Ed. Caja de Ahorros \_  
Provincial, 251 págs.

TABARCA (Tunez).-

San Pedro (Cerdeña).

ALINONDA, T. ASTE, A. y otros.

Studio monográfico sulla citta di Carloforte. \_  
Cagliari, 1969.

ALFAGIA, R. CIASCA, R. y VITALE, V.

Voz San Pietro, Carloforte y Tabarca en la Enci  
clopedia italiana. Roma 1929-1936.

Associazione pro loco Carloforte. Entre provin-  
ciale per il Turismo.

Folleto turístico sobre la isla de San Pietro.\_  
S.A.

CIASCA, Raffaele.

Momenti della colonizzazione in Sardegna nel \_\_  
sec. XVIII. Anales de la Facultad de Letras de  
la Universidad de Cagliari, 1928.

HENRIQUE, P.

Les caboteurs et pecheurs de la côte de Tunisie.  
Paris, 1888.

LUXORO, Edmando.

Tabarca e Tabarchini. Cagliari, 1977. Edizione  
della Torre.

MANNO, A.

Storia moderna della Sardegna. Vol. III Casala-  
go, 1811.

MUONI, C.

Tunisi: spedizione di Carlo V Imperatore, 23 ma  
ggio - 17 agosto 1538. Milan, 1876.

SAN FILIPP, A mat di.

Delle colonie in Sardegna. Cagbari, 1867.

TARICCO, M.

Geologia del figlio I sola S. Pietro-Capo S. pe  
rone. Boletín de la comisión geológica, 1934.

TUCCI, Raffaele di.

L'isola di Tabarca: le vicende e l'importanza \_\_  
comerciale e política in un progetto di cessio-

ne al Piemonte (1766). Cagliari, S.A.

VINELLI, M.

Un episodio della colonizzazione in Sardegna. \_  
Cagliari, 1896.

CARTOGRAFIA.-

BELDA DOMINGUEZ, José.

Investigaciones submarinas en la isla de Tabar-  
ca (Alicante). Madrid, 1958.

BELDA DOMINGUEZ, José.

Mapa arqueológico de la isla de Tabarca. Edición  
del Ayuntamiento de Alicante con motivo del II  
Centenario del Asentamiento de los tabarquinos  
en la isla. Alicante, 1970.

MENDEZ ROS, Fernando.

Planos de la isla Plana y Cabo de Santa Pola. \_  
Alicante 15 de Agosto de 1766. Ex. 1/8040.  
Servicio Geográfico del Ejército, núm. 347.

SAMPER NAVARRO, Bernardo.

Descripción de la isla de Nueva Tabarca llamada  
también Plana de San Pablo. Alicante, 1882. 16  
págs. Imprenta de V. Botella y Comp.

VIDAL LAPLANCHE.

Atlas general. París, 1926.

CARTOGRAFIA.

Mapa de la isla que acompaña al proyecto de puer-  
to de refugio para embarcaciones pesqueras en \_  
la isla de Tabarca. Ing. Director Luis de Amore  
na y Saez de Jubera, enero 1943, n.º 118. Archi-



vo del Grupo de Puertos de Alicante.

CARTOGRAFIA.

Plano del recinto amurallado de Nueva Tabarca \_  
con la distribución de manzanas. Alicante 20 de  
Enero de 1962. Sección de Planos del Ayuntamien  
to de Alicante. Escala 1/500.

CARTOGRAFIA.

Mapa descriptivo de la isla de Plana o Nueva Ta  
barca. Sección de Planos del Ayuntamiento de \_  
Alicante. Escala 1/1250.

CARTOGRAFIA.

Plano de ordenación del recinto amurallado. Con  
junto histórico-artístico de la isla de Tabarca  
(Alicante). Mayo, 1972. Plano nº 237 A-CI Esca-  
la 1/1250. Sección de Planos del Ayuntamiento \_  
de Alicante.

CARTOGRAFIA.

Carta marina del mar mediterráneo, costa SE de  
España. Bahía de Santa Pola e Isla de Tabarca \_  
según los levantamientos efectuados por la Comi  
sión Hidrográfica en el año 1876, con correccio  
nes hasta 1973. Cadiz 3ª impresión, diciembre \_  
1973. Exc. 1/25.000 nº 285 A.

CARTOGRAFIA.

Carta marina del mar mediterráneo, costa SE de  
España, de Cabo Roig a Cabo de las Huertas se-  
gún los levantamientos efectuados por la Comi--  
sión Hidrográfica durante los años 1876 y 1877  
con corecciones hasta 1972. Cadiz 4ª impresión,

julio 1973, n° 832. Esx. 1/99.000

CARTOGRAFIA.

Mapa topográfico nacional escala 1/50.000 hoja  
"Cabo de Santa Pola" n° 894. Instituto Geográfico  
co y Catastral. 1ª edición, 1948.

CARTOGRAFIA.

Sobre el establecimiento en la isla de San Pa--  
blo o Nueva Tabarca. 17 abril 1779.

CARTOGRAFIA.

Plano General de la isla Plana o Nueva Tabarca,  
situado en el Mediterráneo a tres leguas de Ali-  
cante, 1789.

Sew. Histórico Militar. SHM-O.m. 12-11

CARTOGRAFIA.

Plano de la isla y plaza de San Pablo en la pla-  
za de Alicante, 5 de mayo 1775.

Servicio Histórico Militar. SHM-O.m. 12-8

CARTOGRAFIA.

Descripción del establecimiento de la plaza de  
San Pablo de Tabarca, 24 junio 1784.

Servicio Histórico Militar. SHM-3-3-2-7

CARTOGRAFIA.

Mapa catastral de la isla Plana o Nueva Tabarca.  
Escala 1/2000. Prov. de Alicante, Partido Judi-  
cial de Alicante, termino municipal de Alicante  
polígono n° 95. Instituto Geográfico y Catastral.  
Delegación Provincial de Alicante. Alicante, 1958

CARTOGRAFIA.

Isla de Tabarca e islotes inmediatos. Plano levantado en 1876 por la Comisión Hidrográfica.

CARTOGRAFIA.

Plano de la isla de San Pablo o Nueva Tabarca, con su descripción al dorso. Dentro de la "Crónica de Alicante" de Viravens.

CARTOGRAFIA.

Plan de urbanización de Tabarca del arquitecto Blanco. Mapa y planos.  
 Archivo Municipal Alicante. AMA. Sección de —  
 Obras Municipales.

CARTOGRAFIA.

Mapa y plano de la isla de Tabarca. Proyecto de urbanización "Tabarca Island".  
 Archivo Municipal de Alicante AMA. Obras Municipales.

CARTOGRAFIA.

Mapa geológico correspondiente a la hoja 894. —  
 Escala 1/50.000 Instituto Geológico y Minero. —  
 Madrid.

CARTOGRAFIA.

Fotograma de vuelo aereo del Servicio Geográfico del Ejército, Escala aproximada.

CARTOGRAFIA.

Mapa descriptivo de las islas de San Pedro y San Antíoco, tomado del legajo de Guerra antiguo —  
 915. Planta hecha por Julio Montanto, general —

de las galeras de Florencia y de la isla de San Pedro, remitida por Juan Vives, virrey de Cerdeña en carta de 8 de Octubre de 1625.

CARTOGRAFIA.

Mapa descriptivo de la isla de San Pedro sacada del legajo de Guerra antiguo 915. Caller, 31 de Mayo 1623.

Archivo General de Simancas. Mapas, planos y dibujos VI-21.

CARTOGRAFIA.

Isola di San Pietro. Mapa turístico, escala aproximada 1/5.000. Dentro de un folleto turístico editado por la Associzzone pro loco Carloforte. Entre provinciale per il Turismo.

CARTOGRAFIA.

Dibujo descriptivo de la isla de Tabarca (Tunez) frente a las costas de Berberia. Entre dibujo \_ se encuentra en el despacho del secretario del Ayuntamiento de Alicante.

CARTOGRAFIA.

Dos pequeños mapas descriptivos de la isla de \_ Tabarca (Tunez) año 1713 sacada del legajo 5622 de la Secretaría de Estado-Genova.

Archivo General de Simancas. Mapas, Planos y Dibujos. XVII-14.

CARTOGRAFIA.

Mapa descriptivo de la isla de Tabarca (Tunez), sacado del legajo 5622 de la Secretaría de Esta

do-Genova.

Archivo General de Simancas. Mapas, Planos, y Dibujos - XIV-15.

CARTOGRAFIA.

Mapa descriptivo en colores, de la isla de Tabarca (Tunez) sacado del legajo 3832 de la Secretaría de Estado-Genova.

Archivo General de Simancas. Mapas, Planos y Dibujos XXV-55.

CARTOGRAFIA.

Ver 1ª edición de Tabarca y sus habitantes de \_  
José Vallarta Orozco.

ARCHIVOGRAFIA.

- Archivo de la Embajada de España cerca de la Santa Sede.
- Archivo de Estado de Cagliari. Secretaría de Estado.
- Archivo General de Simancas. Secretaría de Estado. —  
(A.G.S.).
- Archivo Histórico Nacional. Secretaría de Estado.
- Archivo Municipal de Alicante. (AMA).
- Archivo Municipal de Elche. (AME).
- Real Archivo de Estado de Turin. Registro de Deliberaciones del Sacro Supremo Real Consejo de Estado.
- Servicio Histórico Militar (SHM).

## A. General de Simances

Isla de Tabarca - Papeles de Estado - Génova

Estado - Génova

Legajo	Documento	Año	
1.373	70	1.540	.- Salida de genoveses hacia la isla de Tabarca a la pesca de coral.
1.377	34	1.545	.- No hace referencia al contenido.
1.378	13	1.546	.- Pesca de coral en Tabarca
1.385	28	1.556	.- Amenaza del rey de Argel a la guarnición de Tabarca.
1.386	12	1.557	.- Concierto de asiento para la pesca de coral en Tabarca
1.388	30	1.559	.- Suplica de Julio Cénova con relación al cargo de contador de la pesca de coral.
1.389	27	1.560	.- Intrusiones de franceses en la pesca de coral en la jurisdicción de Tabarca .
1.390	9	1.561	.- La pesca de coral en Tabarca.
1.391	11	1.562	.- Muertes y destrozos que ocasiona un rayo que cae en el Torreón de Tabarca. Peticion de los arrendadores de la pesca de coral.
1.393	43	1.564	.- Cuenta con los arrendadores de la pesca del coral.

- |       |        |   |
|-------|--------|---|
| 1.394 | 4 y 59 | 1.565 .-- Prórroga del arrendamiento de la pesca de coral (59) Prórroga del contrato para la pesca del coral.   |
| 1.395 | 22     | 1.566 .-- Pesca de coral en Tabarca; cuenta con los arrendadores.   |
| 1.396 | 4      | 1.567 .-- La pesca de coral en Tabarca; último arrendamiento firmado con los Lomelines el 31 de Diciembre de 1566.  |
| 1.398 | 42     | 1.569 .-- Negociación con los Lomelines sobre la pesca de coral.  |
| 1.398 | 67     | 1.569 .-- Objetivos del rey de Argel sobre Tabarca; relación de la gente, artillería y municiones - existentes en la plaza.   |
| 1.400 | 21     | 1.570 .-- Ataques de los argelinos a los pescadores de Tabarca.   |
| 1.401 | 33     | 1.571 .-- Situación del negocio de Tabarca que se lleva con Francisco de Grimaldi y los Lomelines.  |
| 1.404 | 48     | 1.574 .-- Peticiones de Nicolas y Agustín Lomelines sobre la fortaleza de Tabarca que los turcos exigen se desmantele. Última capitulación que con aquella se hizo. |



- |       |        |  |
|-------|--------|--|
| 1.407 | 7 y 34 | 1.575 .-Intentos de ataques sobre Tabarca de Lorenzo Conte. Avisos de Tabarca.   |
| 1.414 | 49     | 1.581 .- Aperición de Alucheli con su armada con dirección a Argel. Pasa por Tabarca.  |
| 1.416 | 8      | 1.582 .- Conversaciones con Felipe Lomelines para que continúe con el arriendo de la pesca del coral en Tabarca. Exigencias que presenta.  |
| 1.416 | 73     | 1.582. - Referencias acerca de la isla de Tabarca.   |
| 1.417 | 27     | 1.583 .- Instancias de Felipe Lomelines sobre el negocio de la pesca de coral en Tabarca.  |
| 1.417 | 117    | 1.583 .- Renegado siciliano detenido - como espía en Tabarca.  |
| 1.418 | 62     | 1.582-86 .- Relación sumario del proceso incoado por Carlos Spinola, gobernador de Tabarca, por los sucesos allí registrados; nulidades y defectos de calidad que parece existir en dicho - sumario. Explicaciones que se piden al citado gobernador y evasivas de éste. |

- 1.418 12 1.585-86 .- Relación sobre el complot de  
cubierto en la isla.
- 1.419 18 1.587 .- Lo que se debe a J.A. Doria -  
del sueldo de sus galeras.
- 1.419 24 1.587 .- Molestias que los venecianos  
infringen a Felipe Lomelines  
por lo sucedido en Tabarca.
- 1.419 48 1.587 .- Asientos y conciertos sobre te  
nencia de la isla.
- 1.423 32 1.591 .- Noticias de Turquía y Berberia.  
Conveniencia de seguir por los  
Lomelines la pesca del coral  
en Tabarca.
- 1.488 16 1.596 .- Amenazas que pronuncia el vi-  
rrey de Túnez contra el gober-  
nador de Tabarca; sus motivos.
- 1.432 22 1.603-04 .- Importancia de la isla Tabarca  
para el servicio español.  
Conveniencia de pagar a los So  
melines por su tenencia e in-  
formación particular acerca de  
como estos cumplen con su obli-  
gación.
- 1.432 54 1.603-04 .- Noticias de Berberia. Desmen-  
telamiento del bastión de Fren  
cia y peligro para Tabarca.
- 1.433 18 1.605-06 .- Ayuda y pagos que pide Felipe  
Lomelines.

- |       |    |   |
|-------|----|---|
| 1.435 | 58 | 1.610-12 .- Reclamación por Felipe y Loren <u>zo</u> Lomelines de lo que se les debe por el asiento que con--certaron sobre la isla; cuen--tas que presentan.     |
| 1.436 | 15 | 1.613-14 .- Débitos a Jacome Lomelines por la administración de la isla.  |
| 1.932 | 86 | 1.605-10 .- Estado de cuentas con Felipe y Lorenzo Lomelines por el cui--dado de la isla.   |
| 3.591 | 8  | 1.633 .- Situación en Tabarca y avisos de Berberia y levante por aquel conducto.  |
| 3.591 | 62 | 1.633 .- Intento de los franceses de -apoderarse de la isla por medio de inteligencias secretas. Re--lación de lo sucedido y conve--niencia de tomar seguridades. |
| 3.595 | 80 | 1.639 .- Terminación del asiento concer--tado con los Somelines sobre la isla y solicitud de instruc--ciones.   |
| 3.606 | 42 | 1.651-53 .- Toma de cuentas y nuevo asiento sobre la isla que solicita Es--teban Lomelines.   |
| 3.608 | 54 | 1.654-55-56-Facilidades que conceden los Lomelines en Tabarca a los fran--ceses contra lo capitulado en su asiento.   |

- 3.610      40      1.661-62 .- Reclamaciones que efectúa Juan Bautista Lomelin con relación al asiento de la isla, como - uno de los partícipes.
- 3.611      32      1.663-64 .- Pretensión de los Lomelines en relación al asiento que tienen sobre la isla.
- 3.617      29      1.679 .- Misión en Génova de Mr. D'An-cour, secretario que fué en Tu-rín del Marqués de Villars; - proyecto francés de arriendo del bastión existente cerca de Tabarca.
- 3.619      11      1.682-83 .- Personas que pretenden el car-go de veedor y contador de la isla, vacante por fallecimien-to de Don Alvaro Escorze; ad-judicación a su hijo Felipe y satisfacción a Don Carlos Tasso.
- 3.619      49      1.682-83 .- Noticias que se piden sobre la situación actual de las depen-dencias de la isla Tabarca.
- 3.627      10      1.693-94 Instancias de los Lomelines que tienen el arrendamiento de la isla, para que se les ajuste la cuenta y se proceda a rea-lizar nuevo asientos con ellos; busca de antecedentes sobre el asunto.

- 3.630 23 1.697-99 .- Conveniencia de defender la isla Tabarca y suspender los -- asientos que se venían haciendo con los Lomelines. Opinión del contador Don Felipe Escorza.
- 3.630 32 1.697-99 .- Tributo o donativo que el rey de Túnez pide al gobernador de la isla Tabarca. Amenaza que realiza.
- 3.631 22 1.564-1672- Resumen del estado en que se encuentra la dependencia de la isla, que tiene por asiento la familia Lomelín desde tiempos del emperador Carlos V.
- 3.636 34 1.624-36-40-41-46-48-65-66-72.- Relación que se dá a Coloma sobre el estado en que se encuentra -- las dependencias de la isla de Tabarca.
- 3.641 27 1.660-63 .- Ajuste de cuentas con los Somelín por el asiento que tienen hecho para la conversación de la isla; órdenes para que se acuerde nuevo asiento.
- 3.642 35 1.680-83 .- Concesión de la veeduría y contaduría de la isla de Tabarca a Don Felipe Escorza por falle

cimiento de su padre Don Alva  
ro; dificultades por parte de  
la viuda de éste para la entre  
ga de papeles.

3.643      14      1.690-92 .- Pérdida del despacho referente  
al cargo de contador de Tabar  
ca que solicita Don Julián Ar  
pe y solicitud de duplicado.

3.645      39      1.696-99 .- Estudio de la propuesta del -  
contador Don Felipe Escorze -  
sobre la conveniencia de enfeu  
dar la isla Tabarca.

5.622 - Expedientes de los Lomelines sobre la isla Tabarca.  
Desde 1659 hasta 1758.

Isla de Tabarca - Papeles de Estado - Venecia.

1.536      19      1.586 .- El negocio de Tabarca; conve--  
niencia de pedir el desembargo  
de Felipe Somelín.

1.538      23      1.586 .- Rigor en la sentencia dada a  
Venecia contra Felipe Lomelín  
por lo sucedido en Tabarca.

1.547 - 84 (sin año) .- Respuesta de Felipe Lomelín a  
la denuncia presentada contra  
él por los hermanos Juen y Ni-  
colás Vituri por los daños que  
se les ha seguido al quemarles  
una nao en Tabarca.

## Isla de Tabarca - Papeles de Estado - Milán.

- |       |    |          |  |
|-------|----|----------|--|
| 1.194 | 61 | 1.547    | .- Protesta de los mercaderes genoveses que gozan del permiso para la pesca del coral en -- Tabarca.   |
| 1.201 | 19 | 1.552    | .- Petición de los Lomelines de Génova respecto a la capitulación que tienen firmada sobre la pesca del coral.   |
| 3.353 | 24 | 1.640    | .- (Julio-Diciembre) Informe del conde de Siruela; sobre algunos puntos referentes a la isla Tabarca; el asiento tomado con los Lomelines y sostenimiento del contador español en la isla. |
| 3.362 | 44 | 1.646    | .- (Julio-Diciembre). Elección de Juan Bautista Lomelín dux de Génova, persona que tiene todos sus intereses en la isla de Tabarca.  |
| 3.461 | 39 | 1.658-61 | .- Reclamación de Juan Francisco y Juan Bautista Lomelín con - relación a sus créditos con - referencia a la pesca del coral en la isla.   |

3.462 21 1.666-70-71 .-La situación de las cuentas -  
con los Lomelines que tienen  
en asiento la isla.

3.463        8        1.672-73 .- Quejes que formulan los Lome-  
lines al no gustarseles las -  
cuentas de la isla de Tabarca.



## HEMEROGRAFIA

Publicaciones efectuadas por distintos: Diarios sobre la isla.

- |             |    |  |
|-------------|----|--|
| 16          | 11 | 1.879 .- Descripción de la isla Tabarca<br>Periódico El Graduador (Alicante) Autor: Bernardo Samper.             |
| 2;5;7 - 5 - |    | 1.902 .- Santapola y la isla de Tabarca<br>Periódico Las Provincias (Valencia).- Autor: T. Llorente (Valentino). |
| 12          | 8  | 1.912 .- Tabarca.- Period. El Liberal<br>Autor Salvador Selles Gonzales (Alicante).                              |
| 19          | 1  | 1.929 .- La isla luminosa. Nueva Tabarca.- Revista Estampe: Autor: Rodolfo Llopis.                               |
| 8           | 6  | 1.932 .- Un rescate de cautivos.- Diario Alicante. Autor: José Aparicio Inglada.                                 |
| 1           | 8  | 1.954 .- Nueva Tabarca, la isla que mandó poblar Carlos III. Revista: Funtel.- autor: Luis Mes Gil - (Alicante). |
| 9           | 1  | 1.956 .- Yacimiento submarino de ánforas en Tabarca.- Perid.: Marcador (Alicante).- Autor: Tomás Fernández.      |
| 17          | 1  | 1.956 .- Segunda perspectiva de la excursión   |

sión del Padre Belda a la isla de Tabarca.- Períod. Mercedor. (Alicante). Autor: Tomás Fernández.

- 23            1        1.956 .- El Padre Belda visto por el -  
Doctor Otero.- Períod.: Mercedor (Alicante). Autor: Tomás Fernández.
- En.           Feb.       1.957.- Salvador Rueda en la isla de -  
los poetas.- Revista Idealidad nº 34 (Alicante). Autor: Vicente Ramos.
- Nov.          Dic.        1.958. - El recinto fortificado de la isla de Tabarca.- Revista Idealidad nº 42 (Alicante). Autor: José Rico de Estasen.
- 15            2        1.962 .- Inmolación de Carlistas en la isla de Tabarca. Períod.: Información. Autor: V.M. Morella.
- 6             2        1.963 .- El pintor Aparicio.- Períod.: Información (Alicante) Autor: V.M. Morella.
- 31            1        1.964 .- El islote de Tabarca fue arrebatado a los berberiscos por Carlos III.- Períod.: Ya.- Autor: Soledad Alvarez Estrada.
- 16            8        1.964 .- Alicante Arqueológico.- Períod.: Información (Alicante) Autor: V. M. Morella.

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 12 | 3 | 1.965 .- Pinos en Tabarca.- Perid.: In<br>formación (Alicante.   |
| 23 | 4 | 1.965 .- Una omisión bienselvada.- Pe-<br>riod.:Información (Alicante)<br>Autor: Salvador Ramos Folques. |
| 27 | 2 | 1.966 .- Carlos VVisito Tabarca en 1.541.<br>Perid.: Información. Autor: V.<br>M. Morella.               |
| 6  | 3 | 1.966 .- Cuando Tabarca era un nido pi<br>rates.- Period.: Información<br>Autor: V.M. Morella.           |
| 19 | 6 | 1.966 .- Tabarca en las décadas de Es-<br>colano.- Period.: Información<br>Autor: V.M. Morella.          |
| 2  | 5 | 1.967 .- Tabarca y algo más.- Period.:<br>Información. Autor: Julio Gui<br>llén Tato.                    |
| 2  | 4 | 1.968 .- Reportajes sobre la isla de -<br>Tabarca (1). Period.: Informa<br>ción. Autor: G. Pomata.       |
| 3  | 4 | 1.968 .- Reportajes sobre la isla Ta--<br>barca (2). Period.: Información<br>Autor: G. Pomata.           |
| 4  | 4 | 1.968 .- Reportajes sobre la isla de -<br>Tabarca (3).- Period.: Infor-<br>mación. Autor: G. Pomata.     |
| 6  | 4 | 1.968 .- Reportajes sobre la isla de -<br>Tabarca (4).- Period.: Infor-<br>mación. Autor: G. Pomata.     |

- |       |    |   |
|-------|----|---|
| 9     | 4  | 1.968 .- Reportajes sobre la isla de Tebarca (5).- Period.: Información. Autor: G. Pomata.      |
| 10    | 4  | 1.968 .- Reportajes sobre la vida de Tebarca (6).Period.: Información.- Autor: G. Pomata.       |
| 17    | 4  | 1.968 .- Sobre compra de las parcelas al Ejército. Diario ABC (Madrid).                         |
| 17    | 7  | 1.969 .- El codice tabarquino,- Period.: Información. Autor: V.M. Morella.                      |
| 2     | 9  | 1.969 .- Sobre compra de parcelas. Period.: Información.  |
| 11    | 8  | 1.970 .- Tebarca 200 años después.- Períod: Información. Autor: Fernando Gil.                   |
| 6     | 11 | 1.970 .- Visita a Tebarca.: Period.: - Información. Reproducida en Feste Asf en Diciembre 1970. |
| 2     | 1  | 1.971 .- Tebarca de nido de piratas e prisión de Estado. Revista -- Asf.: Autor: V.M. Morella.  |
| Enero |    | 1.971 .- Tebarca.- Revista Asf.- Autor: V.M. Morella.   |
| 16    | 5  | 1.971 .- Nueva Tebarca es un nombre de hoy.- Period.: La Verdad. Autor: Enrique Entrena.        |

- |    |   |   |
|----|---|---|
| 14 | 8 | 1.971 .- Tabarca: Dondel turismo todavía es una aventura.- Period.: Información. Autor: M. Rosa - Mirasierra.                                   |
| 3  | 9 | 1.971 .- Tabarca se despuebla (I). Period.: Autor: <u>V</u> icente Pastor Chilar.   |
| 4  | 9 | 1.971. - Una isla que se despuebla(II) Period.: Autor: V. Pastor Chilar.  |
| 5  | 9 | 1.971 .- Una isla que se despuebla (III). Period.: Autor: V. Pastor Chilar.   |
| 8  | 9 | 1.971 .- Una isla que se despuebla (IV) Period.: Autor: V. Pastor Chilar.   |
| 28 | 8 | 1.972 .- Tabarca la isla plana.- Period: Hoja del Lunes.- Autor: Juan Antonio Espinosa.<br>1.972 .- Tabarca inenagenable. Period.: Información. |
| 10 | 1 | 1.973 .- Dos ánforas romanas rescatadas del fondo del mar.- Period.: ABC. (Madrid).   |
| 4  | 7 | 1.973 .- Tabarca, Un delegado, pero con su plan de ordenación a punto. Period.: La Verdad.  |

- |    |    |  |
|----|----|--|
| 19 | 8  | 1.973 .- Tabarca objetivos turístico.-<br>Period.: Información. Autor:<br>G. Pometa.   |
| 22 | 8  | 1.973 .- Tabor, Tabarka - Tabarca.-Re-<br>vista Merina nº 22 (Alicante).<br>Autor: Josep Iborca.   |
| 15 | 9  | 1.973. - Agua potable para Tabarca: va<br>a instalarse una planta pota-<br>bilizadora.- Period.: Informa-<br>ción. Autor: J. A Casinos.                          |
| 7  | 10 | 1.973 .- El origen griego del nombre -<br>de la isla Tabarca.- Period.:<br>Información.- Autor: José Luis<br>González Arnide.                                    |
| 7  | 10 | 1.973 .- Tabarca blanco y azul; soledad<br>y sol.- Revista: La Marina.-<br>Autor: Juan Carlos Villecorta.  |
| 11 | 10 | 1.973. - Tabarca se esté quedando sin<br>vecinos. Period.: Información.<br>Autor: J. Hernández Mateo.  |
| 22 | 10 | 1.973 .- El Alcalde visitó Tabarca el<br>Domingo.- Period.: La Verdad.   |
| 15 | 12 | 1.973 .- VII Semana Náutica. Más de 20<br>cruceros disputeran en II Gran<br>Premio Alicante con la vuelta<br>a Tabarca. Period.: La Verdad.<br>Autor.: P. Verdú. |

- |    |   |  |
|----|---|--|
| 28 | 1 | 1.974 .- Curioso recorrido por algunos cementerios de la provincia.<br>Period.: Hoja del Lunes. Autor: José Rico de Estasen. |
| 14 | 2 | 1.974 .- Vuelve a estudio el plan Tabarca. Period.: La Verdad.   |
| 27 | 5 | 1.974 .- Se va a restaurar la denominada "Casa del Gobernador" de Tabarca.- Period.: Información<br>Autor.: J. A. Gasinos.   |
| 14 | 7 | 1.974 .- Impresiones sobre nuestra visita.- Period.: Información.<br>Autor.: E. Coello.                                      |
| 14 | 7 | 1.974 .- Tabarca.- Period.: Información.<br>Autor.: Rosa Calvo.  |
| 21 | 7 | 1.974 .- Próximo jumelage Tabarka Túnez-Tabarca Alicante. Period.: Información.  |
| 27 | 7 | 1.974 .- La isla de Tabarca.- Period.: La Verdad.- Autor.: V.M. Morilla.   |
| 4  | 8 | 1.974 .- Unos cinco millones para restaurar las murellas de Tabarca.<br>Period.: La Verdad.                                  |
| 18 | 8 | 1.974 .- Tabarca.- Period.: Información (suplemento). Autor: G. Pomata.  |
| 30 | 8 | 1.974 .- Un plan de acción para Tabarca.<br>Period.: Información.  |

- 30 8 1.974 .- Tabarca otra vez.- Period.: -  
Información. Autor.: M. Rose  
Calvo.
- 8 9 1.974 .- Tabarca la hermana pobre.- Pe  
riódico: Información. Autor:  
Avizor.
- 8 10 1.974 .- Teléfono en Tabarca.- Period.:  
La Verdad.
- 15 11 1.974 .- Hay un proyecto en forma sobre  
la planta potabilizadora de -  
Tabarca.- Period.: La Verdad.  
Autor.: R.G.A.
- 10 1 1.975 .- Tabarca una partida menos --  
"aislada". Period.: Informa-  
ción.- Autor: J.A. Cansinos.
- 10 1 1.975 .- Tabarca tiene ya un número de  
teléfono.- Period.: La Verdad.
- 17 1 1.975 .- Inaugurado oficialmente un --  
servicio telefónico.- Period.:  
Información.- Autor.: J. A. -  
Cansinos.
- 17 1 1.975 .- Ayer fué inaugurado el enlace  
telefónico automático. Period.:  
La Verdad. Autor.: R. Nuñez.
- 26 1 1.975 .- Alicante, en la crónica gene-  
ral de la orden de Nuestra Sra.  
de las Mercedes. Period.: La  
Verdad.- Autor.: V. Martinez  
Morella.



- |    |   |  |
|----|---|--|
| 9  | 2 | 1.975 .- Planta solar potabilizadora -<br>de agua para Tabarca. Period.:<br>Información.- Autor: J.A. Casi<br>nos.                       |
| 27 | 4 | 1.975 .- Isla de Tabarca. Period.: La<br>Verdad.- Autor.: Gines de Al-<br>berola.  |
| 29 | 6 | 1.975 .- Hermanamiento de las islas de<br>S. Pietro y Nueva Tabarca.- -<br>Period.: Información.- Autor:<br>J.A. Cansinos.               |
| 29 | 6 | 1.975 .- Firma del protocolo de Herman<br>dad entre S. Pietro y Tabarca.<br>Period.: La Verdad.  |
| 5  | 7 | 1.975 .- Tabarca, la isla de la espe--<br>ranza.- Period.: La Verdad. -<br>Autor.: José López Selles.                                    |
| 9  | 7 | 1.975 .- Celebranto il gemellaggio fra<br>Tabarca e Carloforte.- Period.:<br>Tutto Quotidiano (Caglairi-Ita<br>lia) . Autor.: E. Luxoro. |
| 7  | 8 | 1.975 .- Tres concejales acompañarán al<br>alcalde en su viaje a Carlofor<br>te. Period.: La Verdad. Autor:<br>R. Nuñez.                 |
| 24 | 8 | 1.975 .- Tabarca y su planta potabili-<br>zadora. Period.: Información.  |

- |       |    |   |
|-------|----|---|
| 13    | 12 | 1.975 .- Teberca tendrá una planta potabilizadora de agua de mar.<br>Period.: Información.- Autor:<br>J. Hernández Mateo. |
| 8     | 1  | 1.976 .- Carboforte regale un armonium a Teberca.- Period.: La Verdad.  |
| 13    | 1  | 1.976 .- Teberca en su no espléndido aislamiento.-  |
| Enero |    | 1.976 .- Franco en Teberca.- Revista -<br>Así.: Autor: José Pico de Eetasen.  |
| 26    | 2  | 1.976 .- Teberca dispondrá en breve de agua marina desalinizada.- Period.: AEC (Alicante).                                |
| 14    | 3  | 1.976 .- Unos 3.700 metros cuadrados - propiedad municipal en Teberca<br>Period.: Información.                            |
| 20    | 7  | 1.976 .- Tres mil excursionistas visitaron Teberca el pasado domingo. Period.: Información.                               |
| 26    | 7  | 1.976 .- Teberca a tope.- Diario: Hoja del lunes.- Autor: José Hernández Mateo.   |
| 6     | 8  | 1.976 .- Planta potabilizadora para Teberca. Period.: La Verdad.  |
| 13    | 8  | 1.976 .- Nueva Teberca un mundo antiguo rodeado de civilización.- Period.<br>La Verdad.                                   |

- |         |    |   |
|---------|----|---|
| 13      | 8  | 1.976 .- Pleno ordinario y extra de la<br>Diputación.- Period.: Informa-<br>ción.- Autor: Carlos Gómez Gar-<br>cía.   |
| 8       | 9  | 1.976 .- No se sabe la planta potabi-<br>lizadora de Tabarca.- Period.:<br>Información.                               |
| 30      | 11 | 1.976 .- Restaurado el lienzo de San -<br>Pedro Apostol.- Period.: Infor-<br>mación.- Autor: José Hernández<br>Mateo. |
| Diciem. |    | 1.976 .- Tabarca es salvable (Suplemen-<br>to Dominical nº 3). Period.:<br>Información.- Autor.: A.P. Ar-<br>denius.  |
| 23      | 12 | 1.976 .- El año próximo el sol abaste-<br>cerá de agua a Tabarca. Period:<br>La Verdad.                               |
| 23      | 12 | 1.976 .- En Febrero agua para Tabarca.<br>Period.: Información; Autor:<br>J.A. Casinos.                               |
| 1       | 2  | 1.977 .- Falleció repentinamente el pá-<br>rrero de Tabarca. Period.: In-<br>formación. Autor: Hernández Ma-<br>teo.  |
| 3       | 11 | 1.977. - Se ha obtenido agua destilada<br>en la potabilizadora de Taber-  |

ca .- Period.: Información. -  
 Autor: M.R. Mirasierra.

- |    |    |   |
|----|----|---|
| 12 | 11 | 1.977 .- Teberce sin maestro. Period.:<br>Información.- Autor: J. <u>Hernán</u><br>dez Mateo.               |
| 10 | 12 | 1.977 .- La casa del gobernador de Te-<br>berce de utilidad pública.- -<br>Period.: La Verdad.              |
| 5  | 3  | 1.978 .- Teberce 1978 .- Period.: Infor-<br>mación.- Autor: Isidro.   |
| 20 | 7  | 1.978 .- Plan parcial para Teberce.- Pe-<br>riod.: Información.- Autor.:<br>M <sup>a</sup> Rosa Mirasierra. |
| 18 | 10 | 1.978 .- Luz para Teberce.- Period.: In-<br>formación. Autor: M.R. Mirasia-<br>rros.                        |

RELACION DE INFORMANTES

<u>HOMBRES</u>	<u>EDAD</u>	<u>PROF.</u>	<u>LUGAR DE NACIO</u>
Victoriano Castello Chacopino	(52)	Pescador	N. Tabarca
Amadeo Castello Riso	(12)	"	" "
Francisco Chacopino Parodi	(45)	"	" "
Jose Chacopino Riso	(44)	Sacristan	" "
Antonio Chacopino Riso	(43)	Albañil	" "
Rafael Leoni Riso	(58)	Pescador	" "
Juan Luchoro Manzanero	(59)	Cartero	" "
Manuel Luchoro Riso	(62)	Pescador Antig.	Almadrabert
Antonio Luchoro Riso	(61)	"	" "
Jose Luchoro Riso	(59)	"	" "
Bartolome Lloret Riso	(54)	Ant, Agri.	" Sa. Pola
Manuel Manzanero Chacopino	(53)	Pescador	N. Tabarca
Jose Manzanero Chacopino	(50)	Albañil	" "
Jeronimo Manzanero López	(48)	Pescador	" "
Rafael Manzanero Manzanero	(45)	Guardia Mulp.	"Sa. Pola
Felipe Parodi Riso	(68)	Pescador	N. Tabarca
Antonio Parodi Riso	(73)	Remed. redes	" "
Jose Riso Chacopino	(68)	Cocinero	" "
Roque Riso Chacopino	(66)	Cond. canoa	" "
Bautista Riso Garzon	(55)	Pescador	" "
Cayetano Riso Parodi	(55)	Albañil	" "
Pascual Riso Quesada	(62)	Ant. Cap. Almadrba.	" "
Jose Riso Riso	(68)	Pescador	" "

<u>NOMBRES</u>	<u>EDAD</u>	<u>PROF.</u>	<u>LUGAR NACIMIENTO</u>
Bartolome Ruso Ruso	.(66)	PEscador	N. Tabarca
Jeronimo Ruso Ruso	(55)	Ant.Ayud.Calafate	" "

<u>MUJERES</u>	<u>EDAD</u>	<u>PROF.</u>	<u>LUGAR NACIMIENTO</u>
Josefina Baeza Ruso	(59)	Dueña Comer.	N. Tabarca
Joaquina Castello Ruso	(14)	Ayuda casa	" "
Concepción Chacopino Luchoro	(44)	S.L.	" "
Maria Chacopino Manzanaro	(72)	" "	" "
Concepcion Chacopino Ruso	(52)	" "	(redera)"
Candida Chacopino Ruso	(50)	" "	" "
Carmen Chacopino Ruso	(49)	" "	" "
Josefa López Chacopino	(46)	" "	" "
Maria Luchoro Chacopino	(58)	" "	" "
Josefa Luchoro Chacopino	(63)	" "	" "
Josefa Luchoro Parodi	(44)	Camarera Bar Playa	" "
Maria Luchoro Ruso	(43)	Sus Labor.	" "
Maria Luchoro Ruso	(40)	" "	" "
Maria Luchoro Ruso	(40)	" "	"(redera)Santa Pola
Concepción Manzanaro Ruso	(59)	" "	N. Tabarca
Visitación Manzanaro Ruso	(58)	Cocine.	" "
Teresa Parodi Ruso	(55)	S.Labor.	"Santa Bola
Salvadora Perez Lopez	(44)	" "	N. Tabarca
Maria Pianelo Parodi	(44)	" "	" "
Vicenta Pomara Luchoro	(50)	" "	" "
Carmen Ruso Garzon	(62)	" "	" "

<u>MUJERES</u>	<u>EDAD</u>	<u>PROF.</u>	<u>LUGAR NACIMIENT.</u>
Maria Ruso Luchoro	(42)	S.Labores	N. Tabarca
Fuensanta Ruso Luchoro	(54)	" "	" "
Maria Ruso Parodi	(54)	" "	Alicante
Maria Ruso Ruso (madre)	(72)	Jubilada	N. Tabarca
Maria Ruso Ruso (hija)	(44)	Cocinera	" "
Maria Ruso Ruso	(40)	Sus labores	" "

Quisiera dar también las gracias a las siguientes --  
personas que en distintos momentos y ocasiones me presta-  
ron su valiosa colaboración: Soledad Alvarez Estrada Pro-  
pietaria del museo arqueológico de N. Tabarca.

Perfecto Arjones. Fotografo del periodico "Informacion".

M<sup>a</sup> Dolores Asquerino Fernandez, Doctora en Filosofia y --  
Letras, colaboradora en la parte grafica y dibujos comple-  
mentarios empleados.

Adrian Dupuy Fajardo. Antiguo concejal, delegado y ex --tenien-  
te alcalde del Exmo. Ayuntamiento de Alicante.

Angel Garcia. Fotografo del Periodico "La Verdad".

Francisco Gimeno Profesor de lingüística del CEU de Alicante.

Jose Jesus Gonzalez Nicolas. Economista supervisor y cola-  
borador en el material piscícola.

Antonio Gonzalez Pometa. Periodista y escritor.

Ana Gonzalez Arpide. Médico. Colaborador y asesor en los  
aspectos geneticos y de higiene familiar.

Luis Gonzalez Vicent. Médico. Antiguo gobernador civil de  
Alicante.

Mariano Grau Bonmati. Secretario de la Cofradia de Pescadores de N. Tabarca en Santa Pola.

Enrique Jimenez López, Arquitecto jefe del Gabinete de -- Urbanismo del Excmo Ayuntamiento.

Miguel Lloret. Dueño de la empresa "Lloret y Llinares" - propietarios de la almadaba tabarquina.

Manuel Monteeinos Garcia. Economista . Jefe del Gabinete economico del antiguo sindicato.

Andrea Pizzi. Estudiante. Colaborador y supervisor de los textos italianos utilizados

Vicente Ramos Pérez. Doctor en Filosofia y Letras. Director de la Biblioteca "Gabriel Miró" de Alicante.

Abelardo Rigual Magallon. Doctor en Ciencias Naturales, botanico. Supervisor del material botanico de este trabajo  
Gabriel Ruiz Martinez. Psicologo. Colaborador en el material dialectologico y de vocabulario marínero.

Vicente Samper. Funcionario del Archivo Municipal de Alicante.

Lydia Serrano Gonzalez, Auxiliar clinica, Por su colaboración y ayuda en la puesta al día de la información genealogica y aspectos de poesia popular.

Antonio Seva. Biologo. Supervisor y colaborador en el material zoologico.

Jose M<sup>a</sup> Simón. Funcionario. Jefe del Negociado de obras - municipales del Excmo Ayuntamiento de Alicante.

Charles M. Stoddart. Arquitecto. Versamente asiduo en N. Tabarca desde 1.950



Juan Carlos Tur Ayela. Abogado, Antiguo concejal de la isla  
A los señores Molina, (Biblioteca "Gabriel Miro") y  
Menendez (Ayuntamiento de Santa Pola) por su colabora-  
cion desinteresada.

Finalmente desearia expresar mi agradecimiento al --  
Instituto de Estudios Alicantinos, en la persona de D. -  
Juan Orts, Serrano, su director y de D. Enrique Llobregat  
Conesa, presidente de la seccion de Historia y Arqueolo-  
gia por tener a bien el conceder a este trabajo una ayu-  
da a la investigacion para la realizacion de tesis doc-  
torales, sobre temas de la provincia en el año 1977.

A Don Vicente Martinez Morella, con ista de Alican-  
te, quien desde 1971, me ha venido estimulando y propor-  
cionando material para la realizacion de este trabajo.

Reitero una vez mas mi agradecimiento a Don Martin  
Almagro Basch, director y supervisor de este trabajo, quien  
igualmente me alentó a la realizacion del mismo.

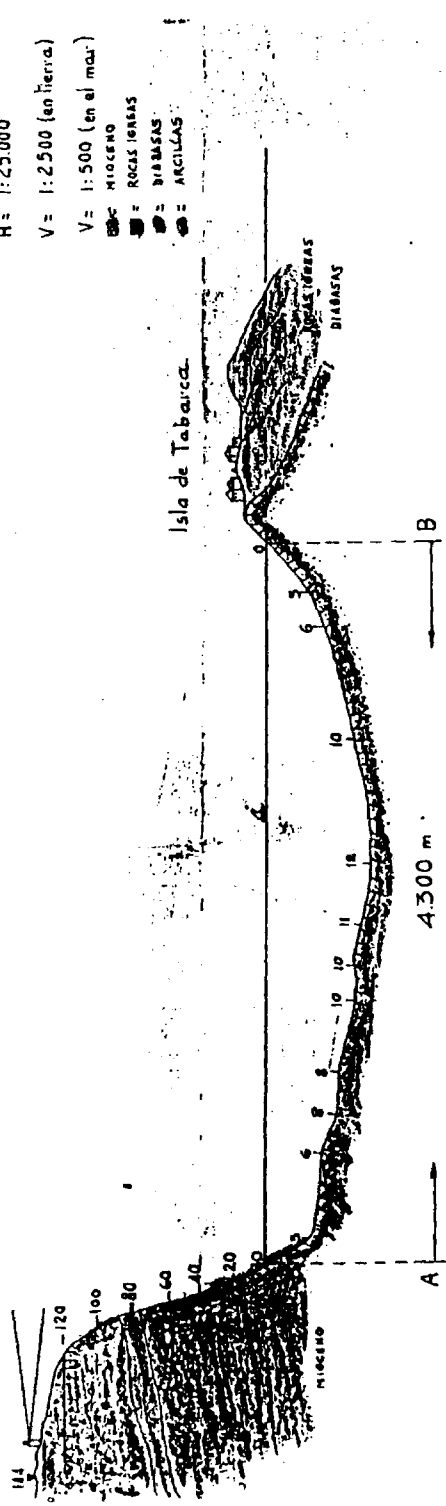
A todos ellos en particular y al pueblo Tabar-  
quino en general mi mas sincero agradecimiento.

# ESCALAS

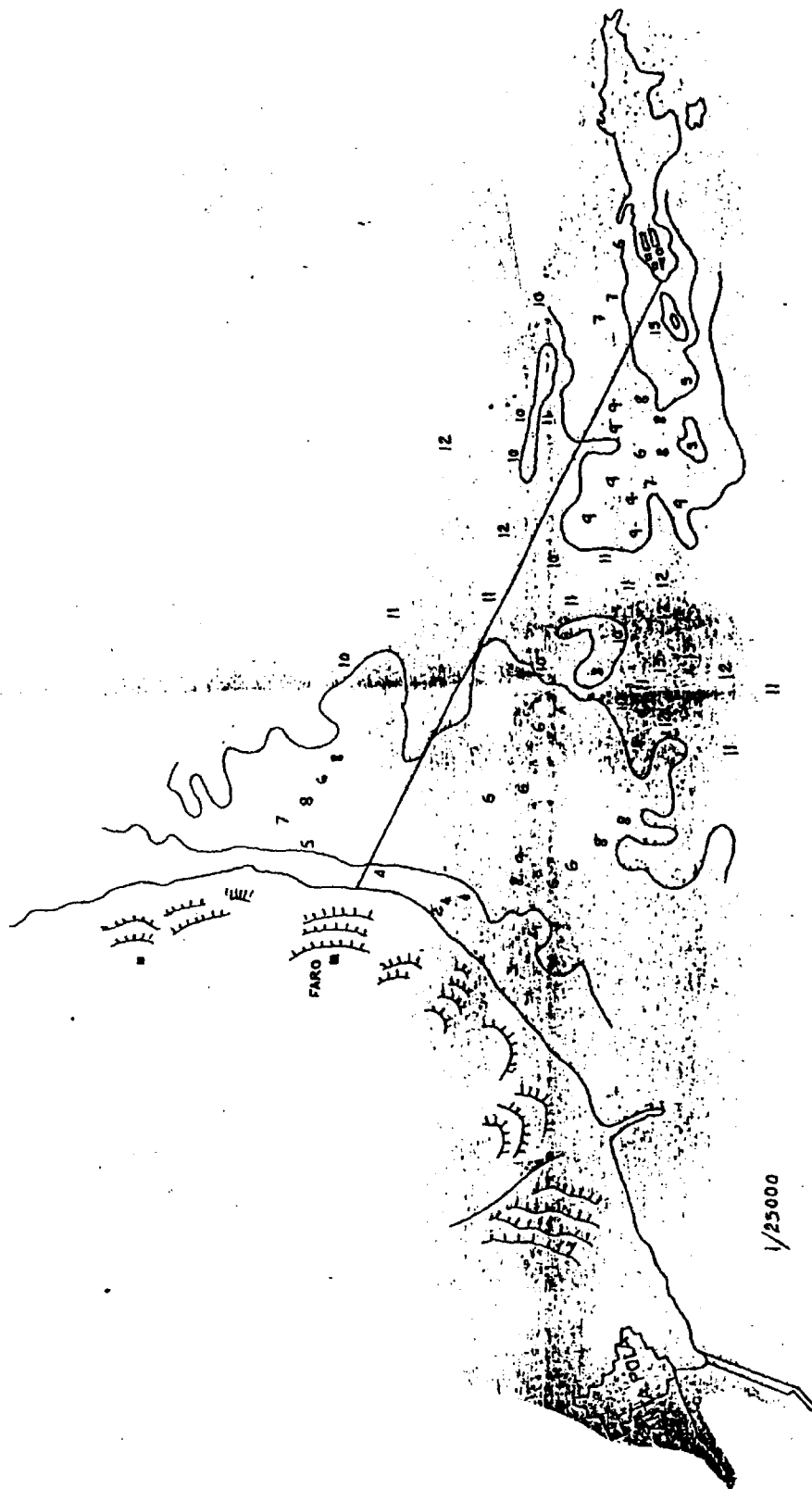
H = 1:25.000  
V = 1:2500 (en tierra)  
V = 1:500 (en el mar)

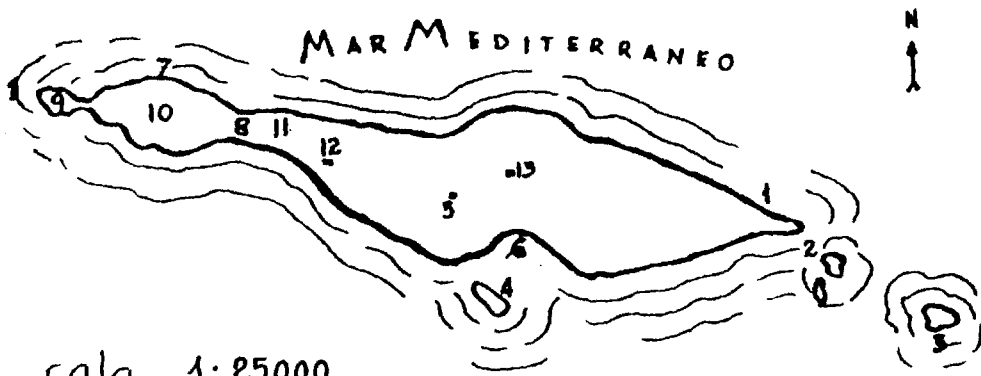
ROCAS MIOCENAS  
= ROCAS IONIAS  
= DIABASAS  
= ARCILLAS

Barro e Santa Pola



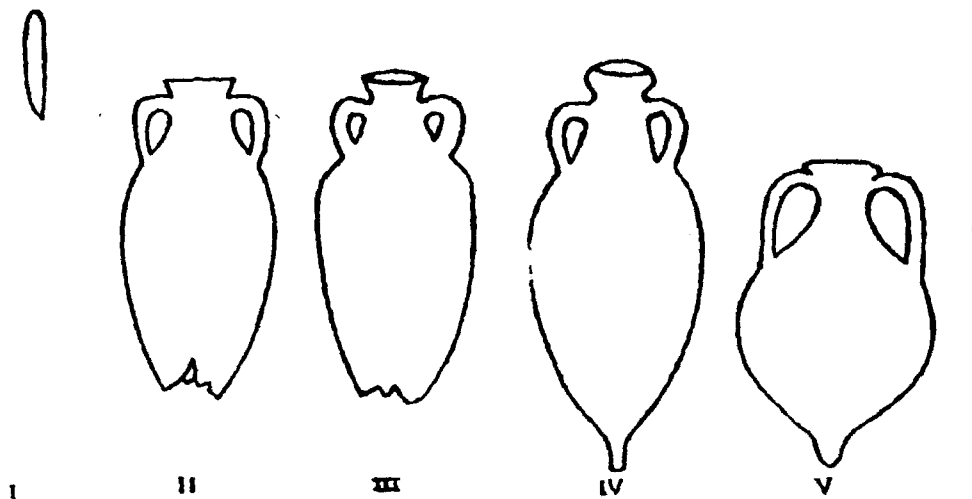
723





cala 1:25000

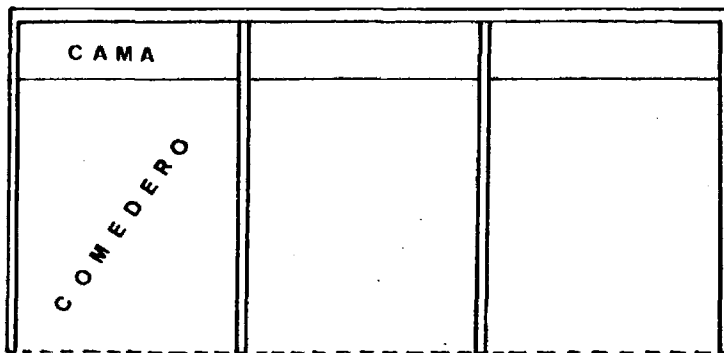
MAPA ARQUEOLOGICO



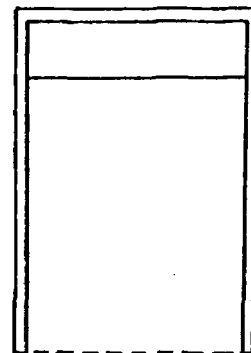
AMPORAS ROMANAS

# LAMINA 3

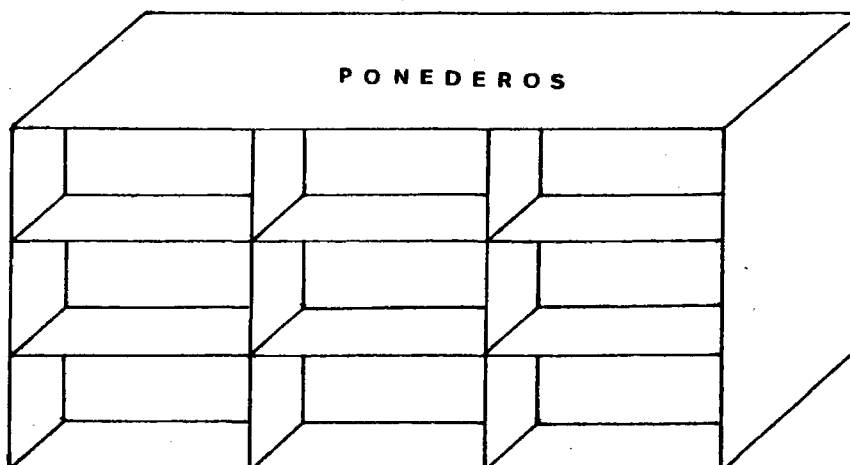
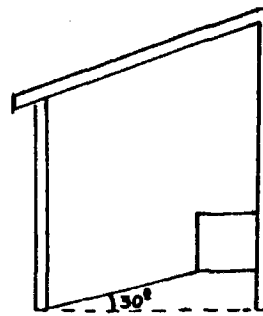
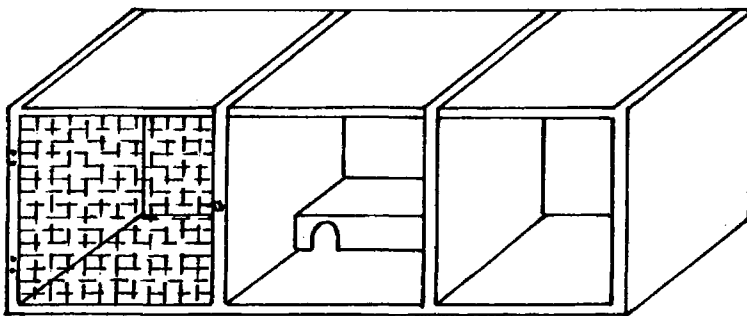
726



CONEJERAS DE TRES CAMAS



C. DEL MACHO



ESTABLO

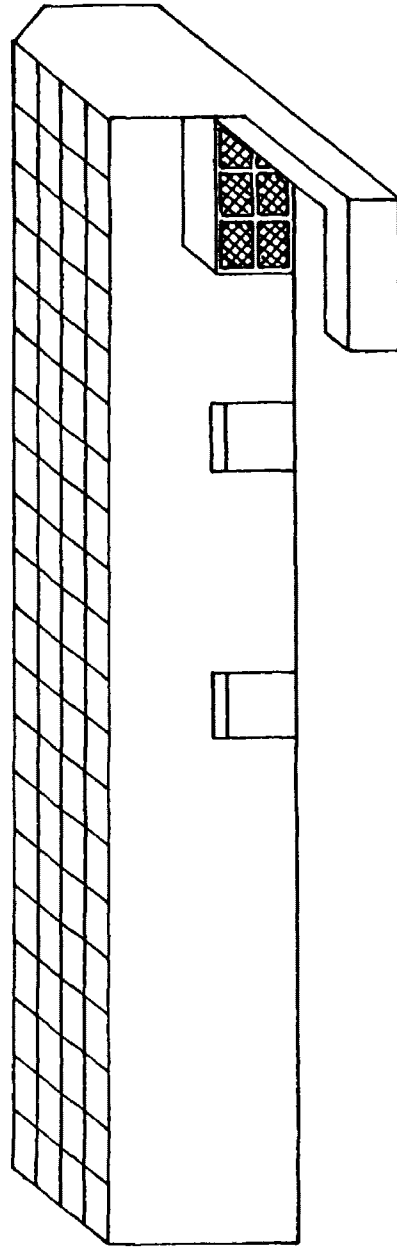
APRISCO

GALLINERO

PONEDEROS

PILETA

CONEJERAS



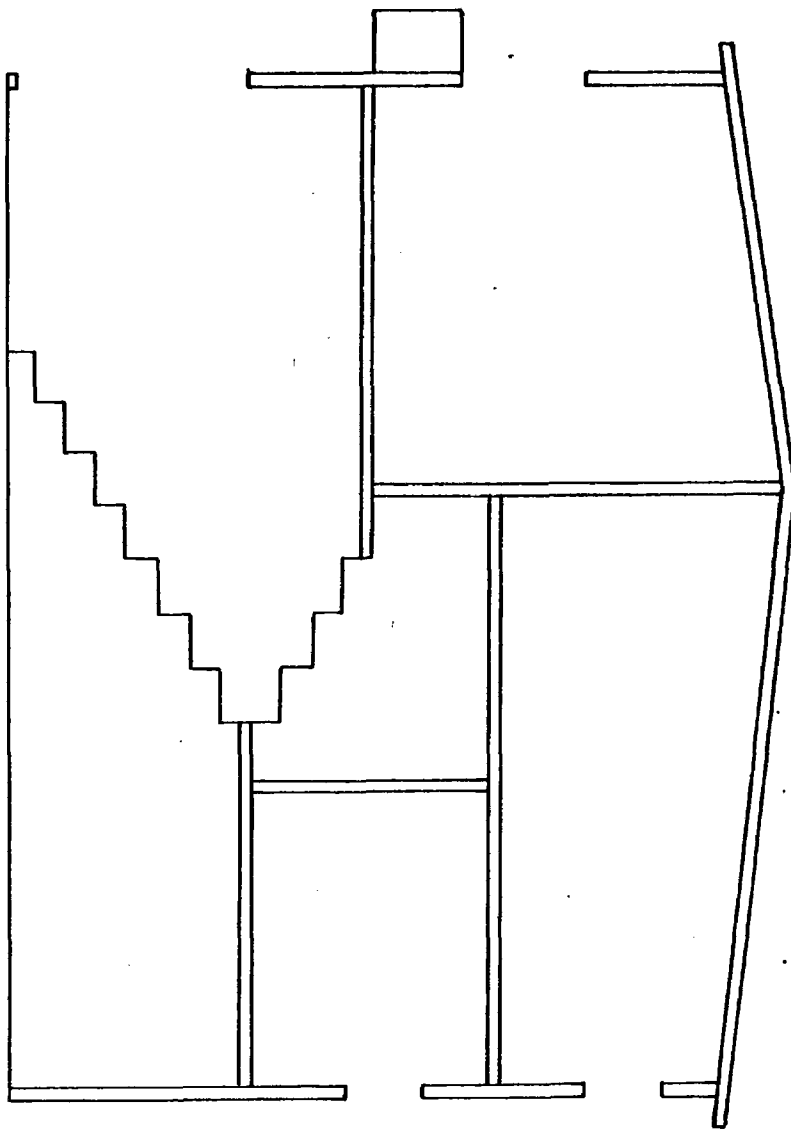
L A M I N A 4

727

828

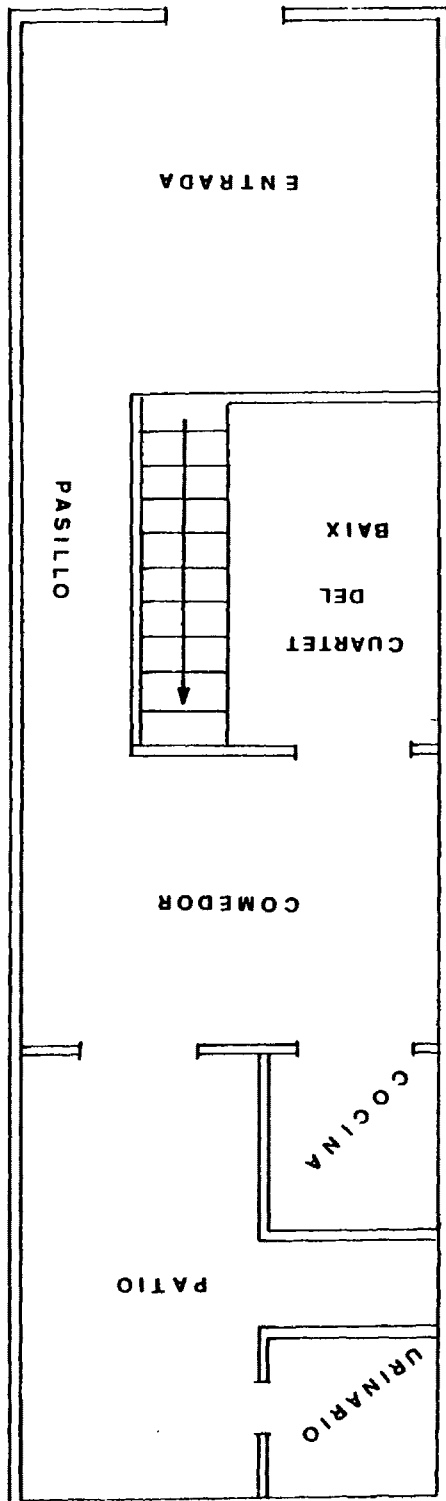
LAMINA 5

CORTE VERTICAL



127

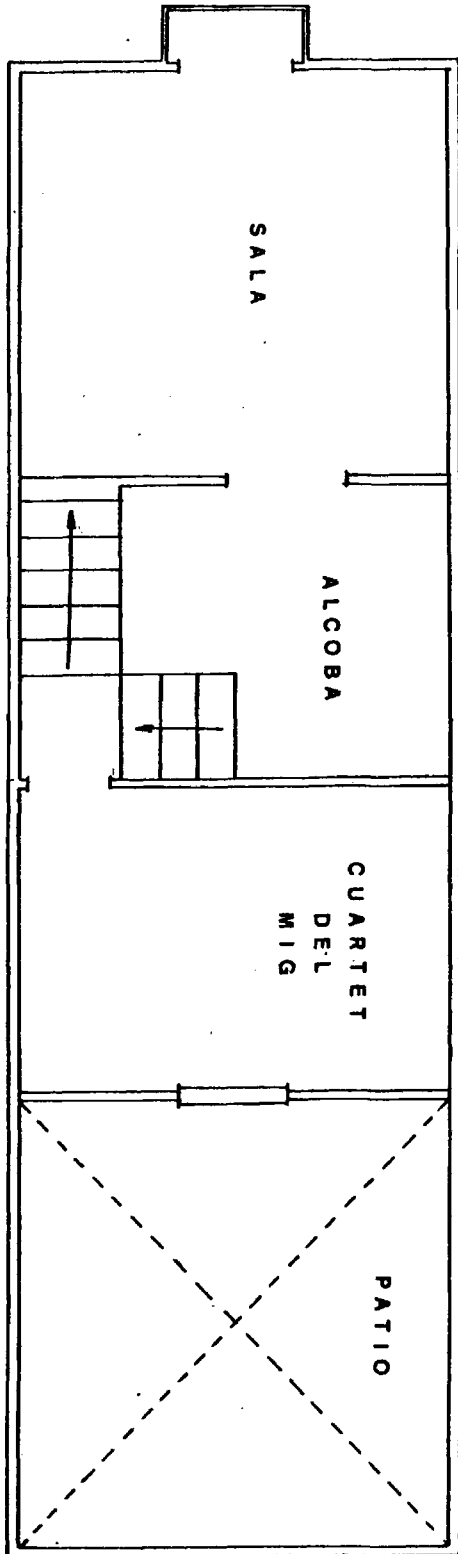
# LAMINA 6





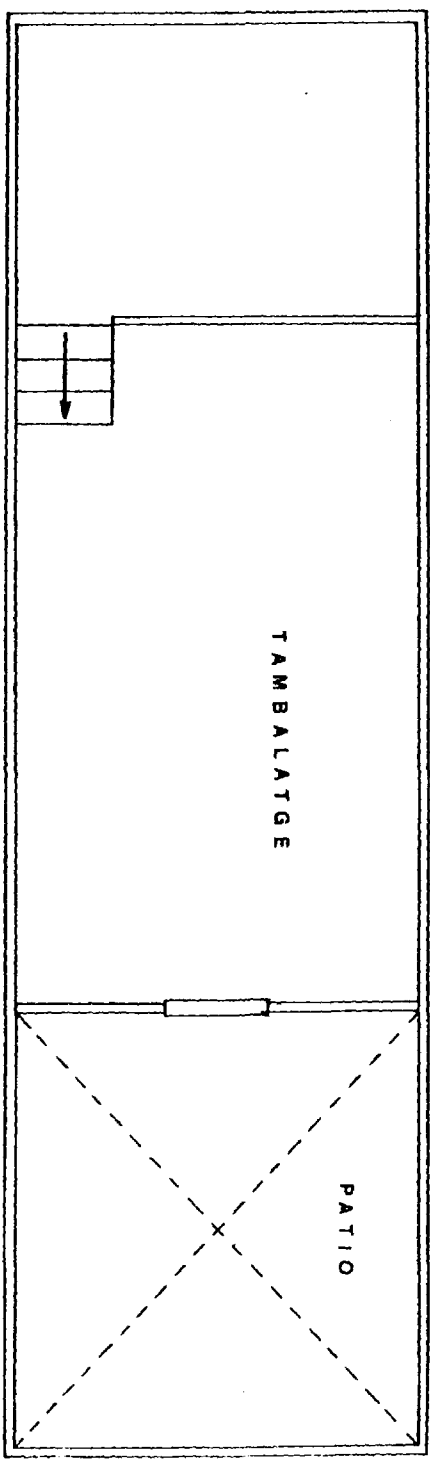
730

# LAMINA 7



231

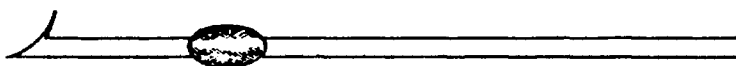
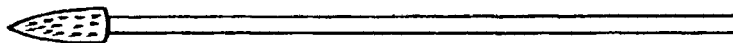
# LAMINA 8



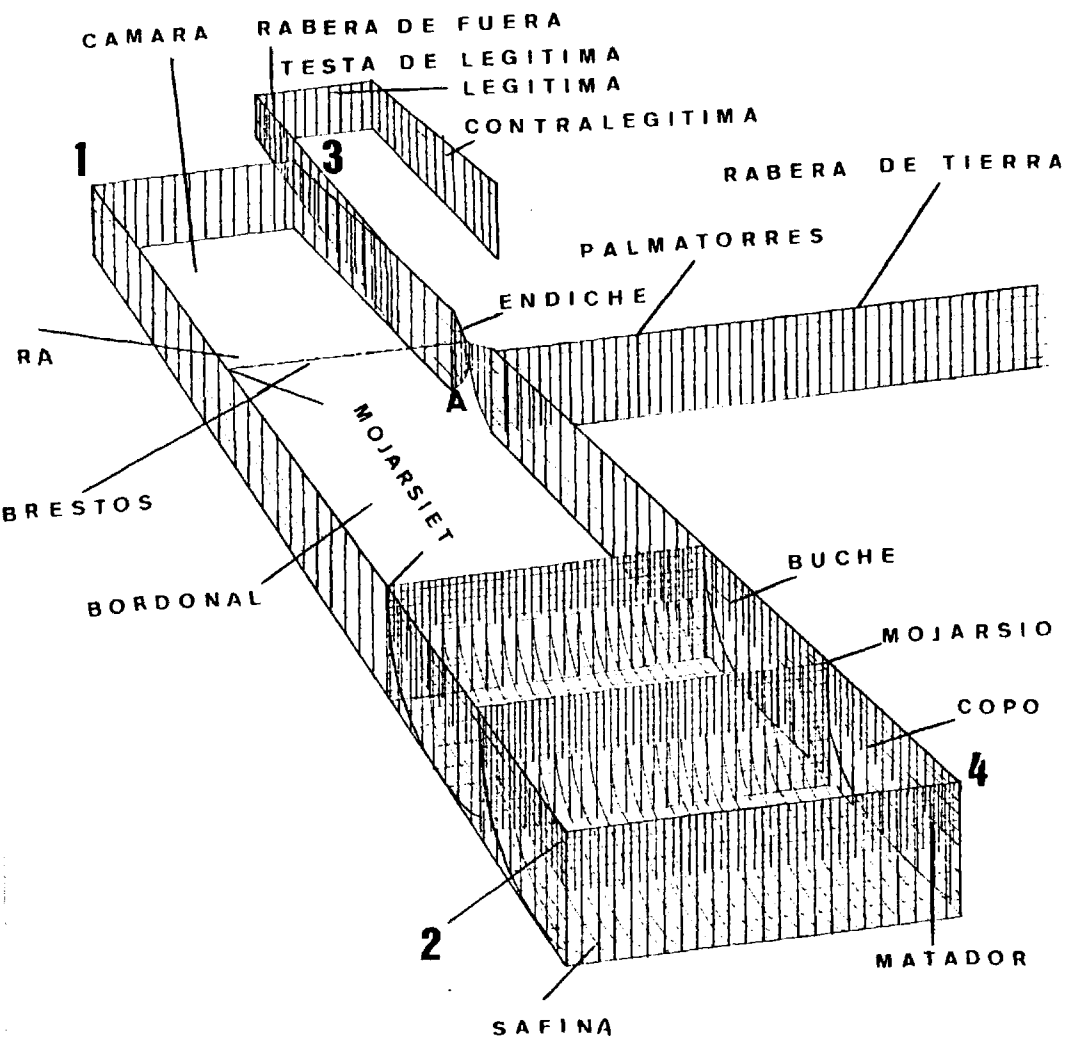
732

# LAMINA 9

FITORA, FISGA,



# LAMINA 10



- BOCA
- CANTO DE FUERA DEL OESTE
- " " " " ESTE
- " " TIERRA DEL OESTE
- " " " " ESTE

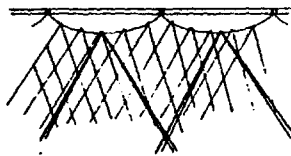
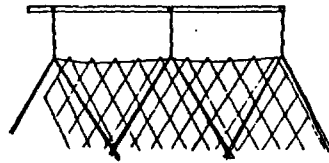
# LAMINA 11



TRASMALLO



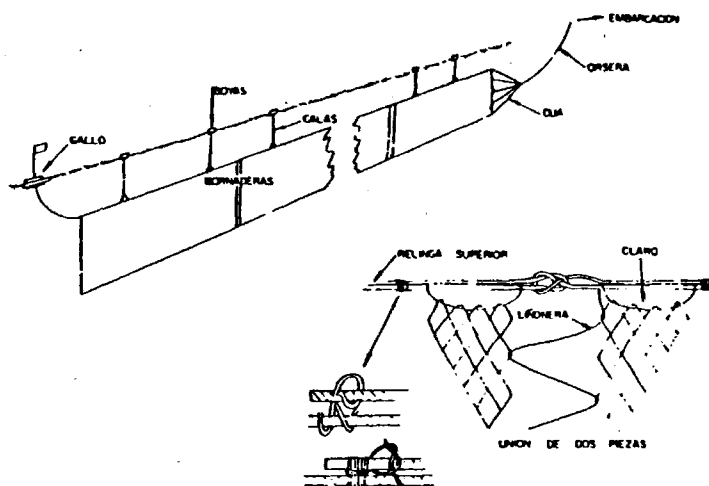
EMBOLSAMENTO



TIPOS DE RELINGAS

TRASMALLO

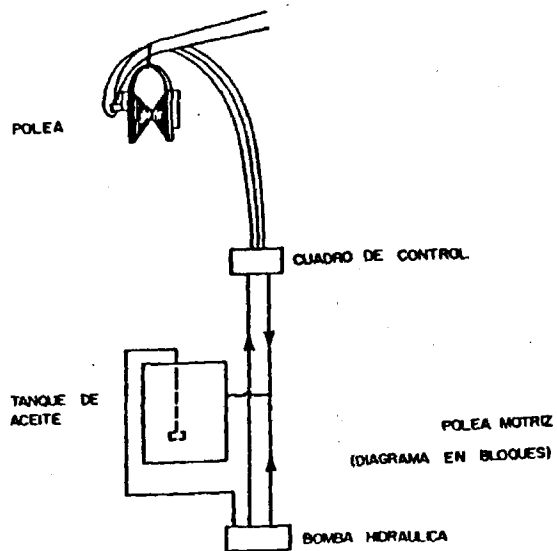
## LAMINA 12



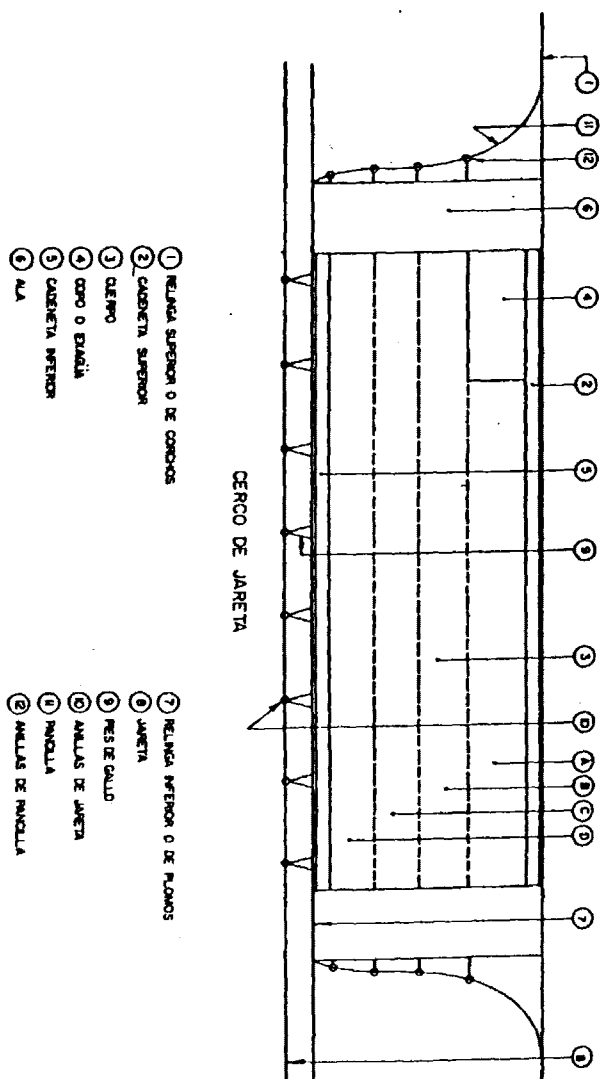
SARDINAL

736

### LAMINA 13



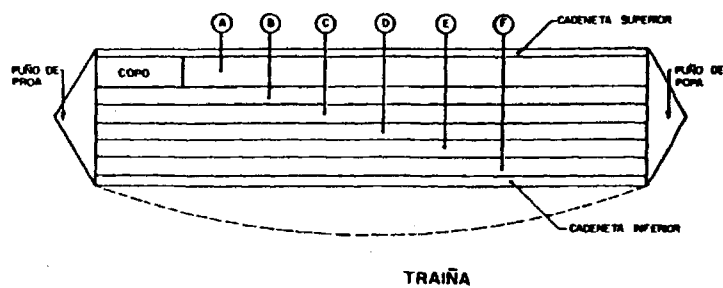
# LAMINA 14





738

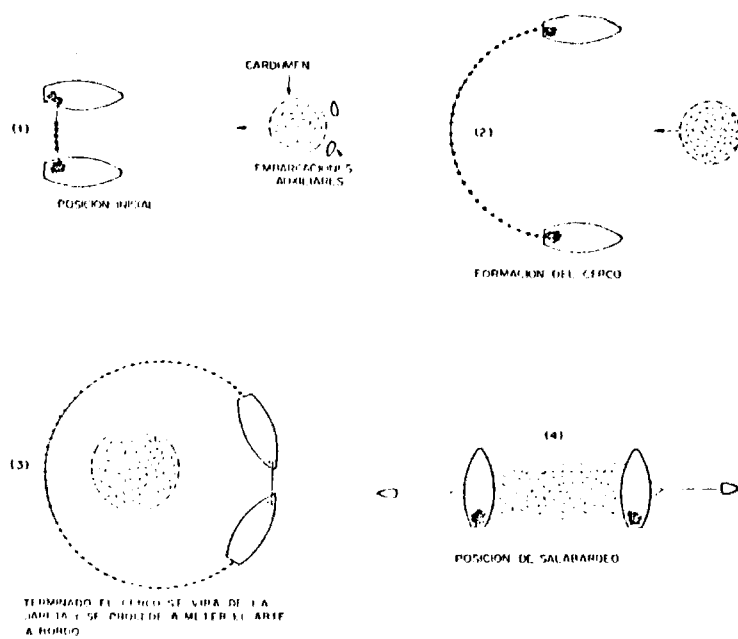
## LAMINA 15

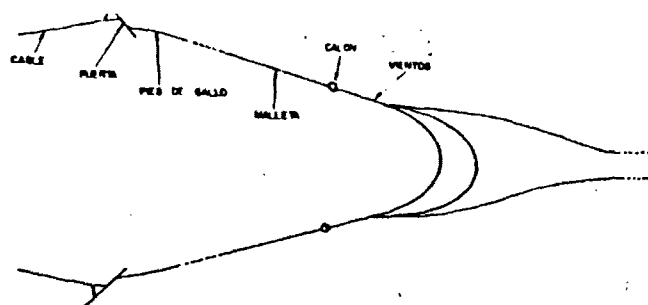


A—F : PAÑO

# LAMINA 16

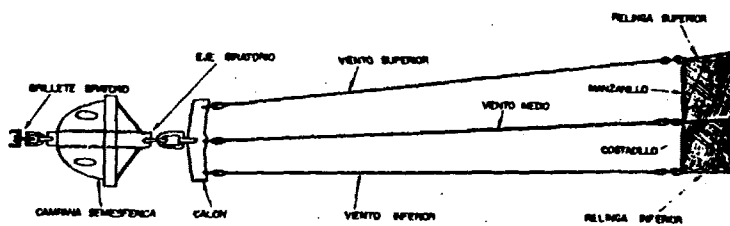
7-1



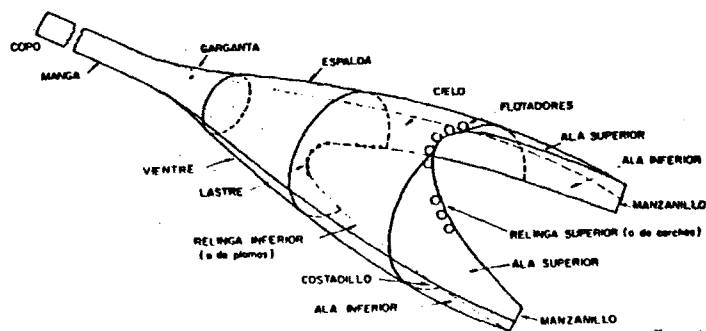


740

ELEMENTOS QUE PRECEDEN A LA RED DE FONDO

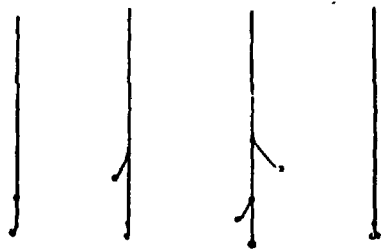


UNION DEL CALON CON EL ALA POR MEDIO DE VIENTOS

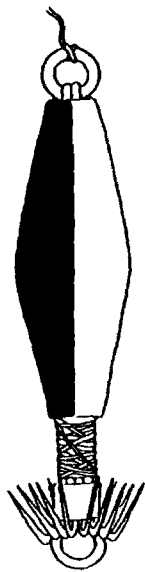


EL BOU

LWAS

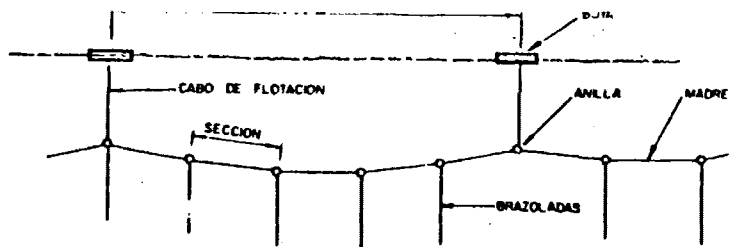


241

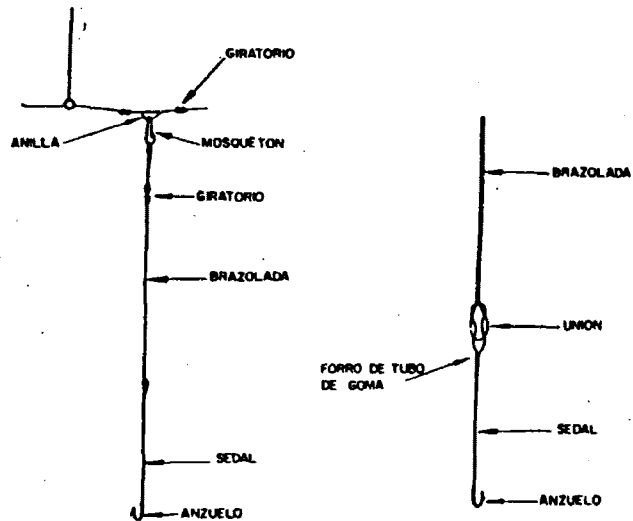


POTERA

LAMINA 18

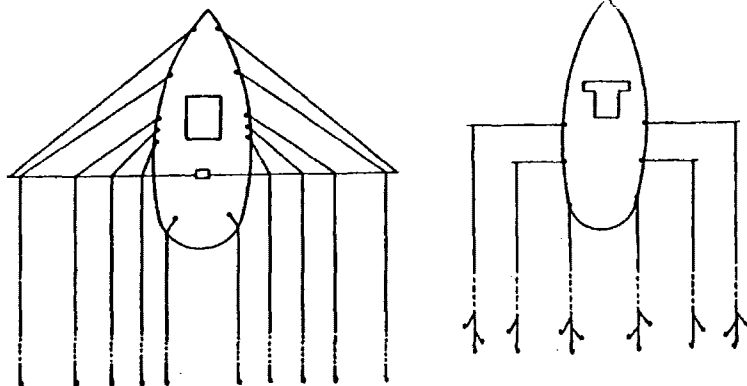


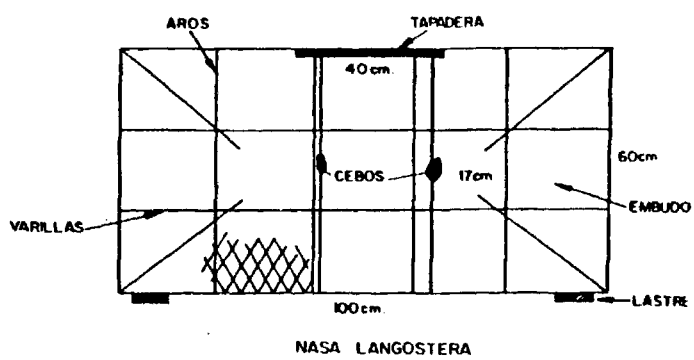
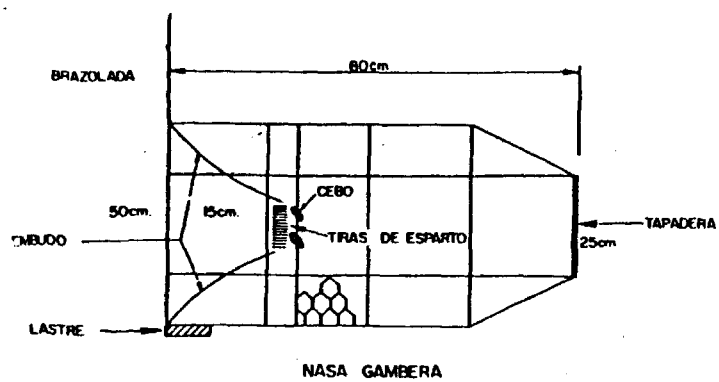
742



PALANGRE DE SUPERFICIE.

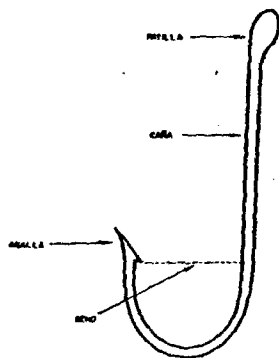
#### CURRICANES



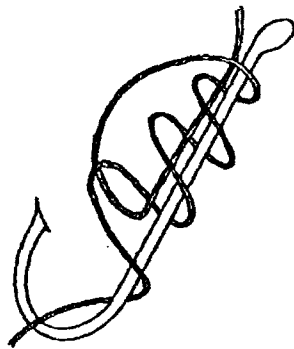


LAMINA 20

744



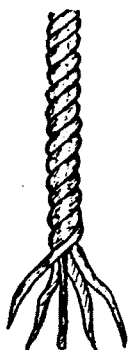
ANZUELO



MODO DE EMPATAR UN ANZUELO

LAMINA 21

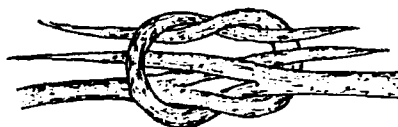
# NUDOS MARINEROS



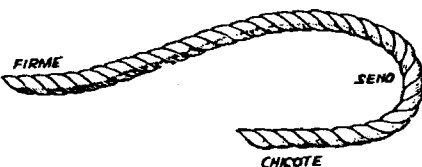
GUINDALEZA  
DE CORDONES



CALABROTE

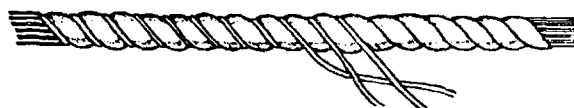


AYUSTE DE FILASTICAS



CHICOTE

NOMENCLATURA DE LAS PARTES DE UN CABO

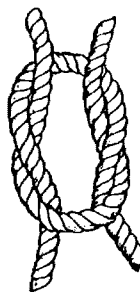


ENTRARAR UN CABO

AFORRAR UN CABO



MEDIO NUDO



NUDO LLANO O DE ENVERGUE



NO O DE ENVERGUE



LASCA O DOBLE



COTE, MEDIO COTE O MALLA



DOS COTES O PAR  
DE COTES



COTE DE  
GUARDIAMARIN#

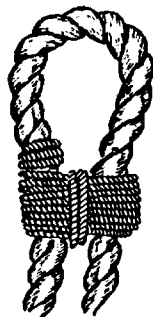


# NUDOS MARINEROS

746



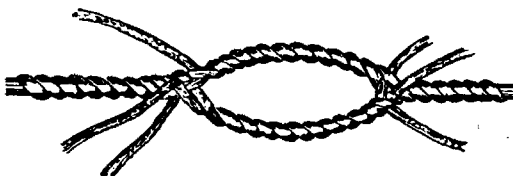
GAZA ABOTONADA



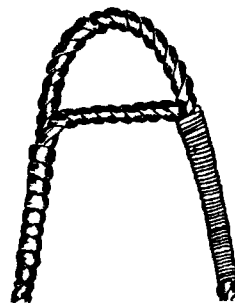
GAZA FRANCESA



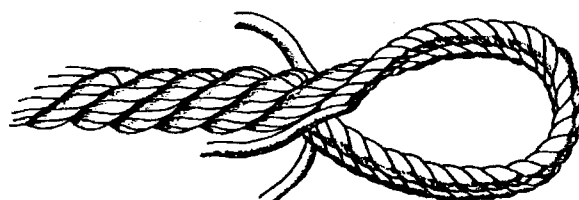
GAZA POR EL CHICOTE



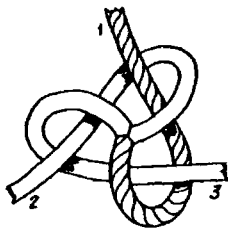
GAZA DE ENCAPILLADURA



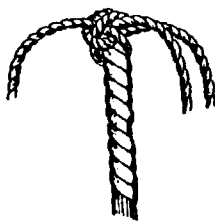
GAZA DE UN CORDON O GARRUCHO



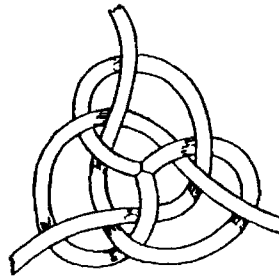
# NUDOS MARINEROS



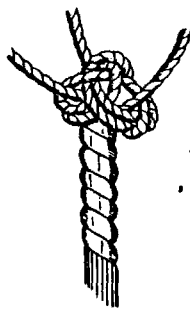
CULO DE PUERCO PARA ABAJO



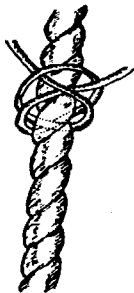
PIÑA DE ROSA



CULO DE PUERCO PARA ARRIBA



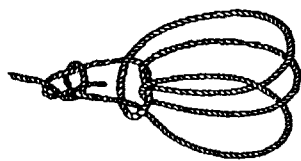
PIÑA SENCILLA O DE BOZA



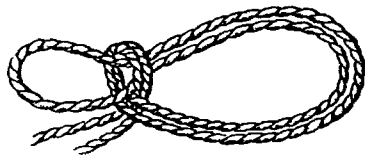
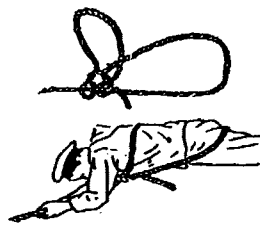
PIÑA DE BARRILETE



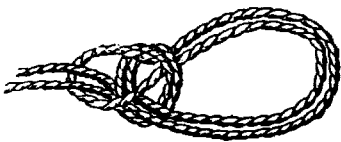
# NUDOS MARINEROS



BALSO DE CALAFATE O POR CHICOTE



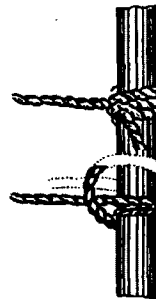
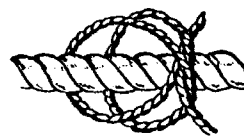
BALSO POR SENO



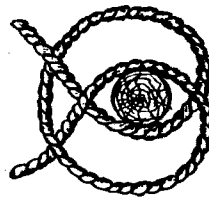
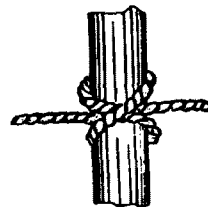
AS DE GUIA



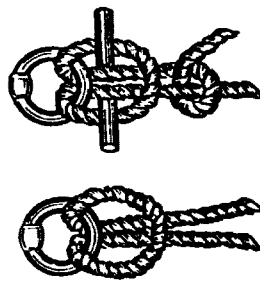
AHORCA PERRO

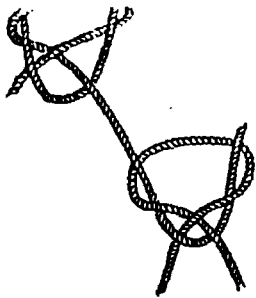


BALLESTRINQUE

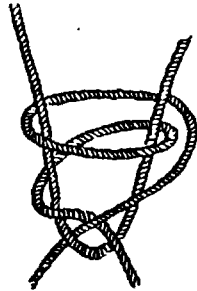


AMARRADURA DE BUREL

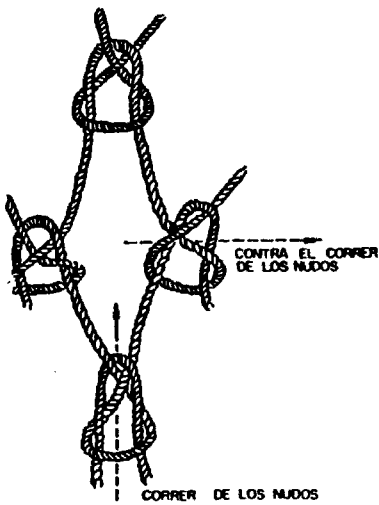




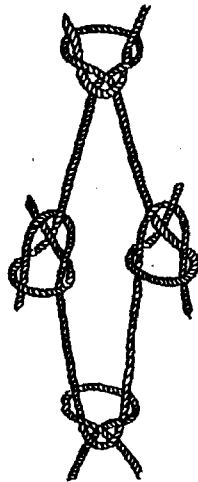
NUDO DE TEJEDOR



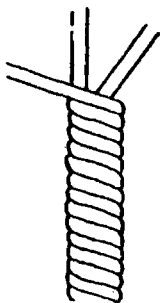
NUDO DE TEJEDOR DOBLE



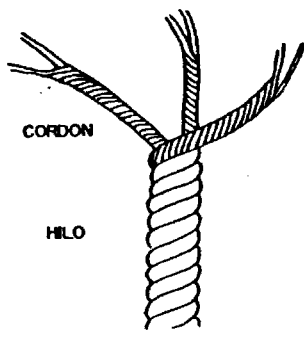
MALLA TEJIDA A MANO



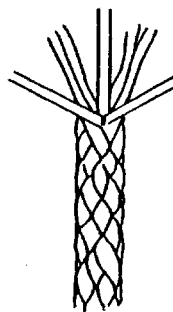
MALLA TEJIDA A MAQUINA



TORSION S

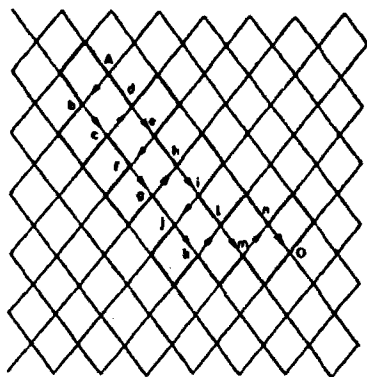


TORSION Z

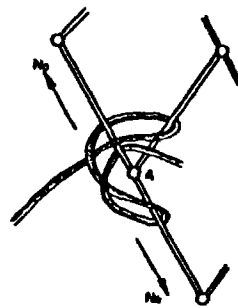


TRENZADO

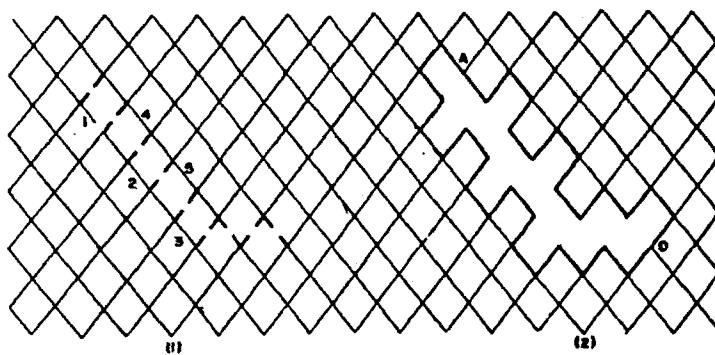
750



REPARACION CUANDO NO FALTA PAÑO

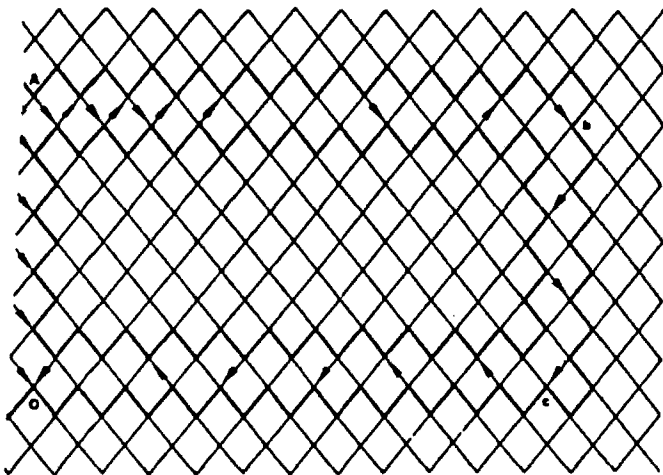


PE PARA EMPEZAR



PICADO Y LIMPIEZA DE MALLAS

751

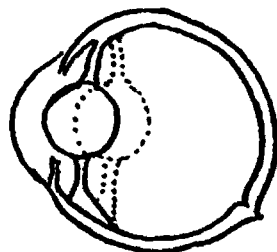
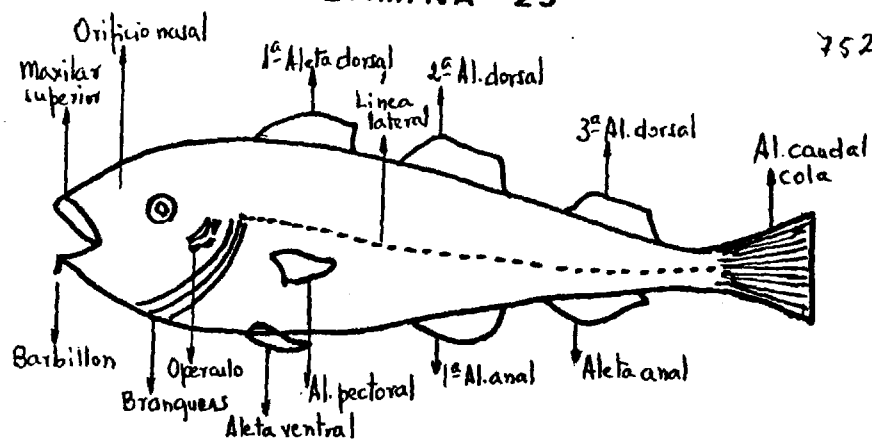


REPARACION CUANDO FALTA MUCHO PAÑO

**LAMINA 28**

LAMINA 29

752



OJO DE PEZ. CRISTALINO VARIABLE



CORPUSCULO AUDITIVO  
"OTOLITOS"

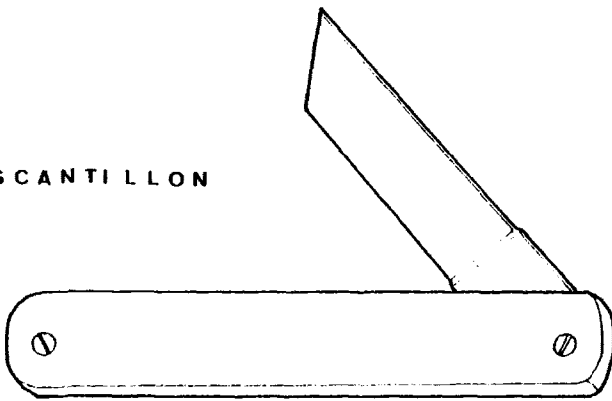
LÁMINA 30

FIGS.

157

ESCANTILLON

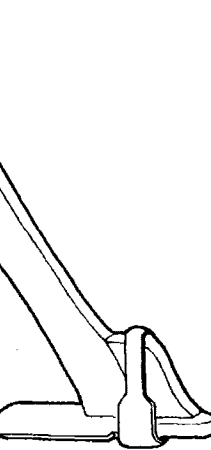
1



COMPAS



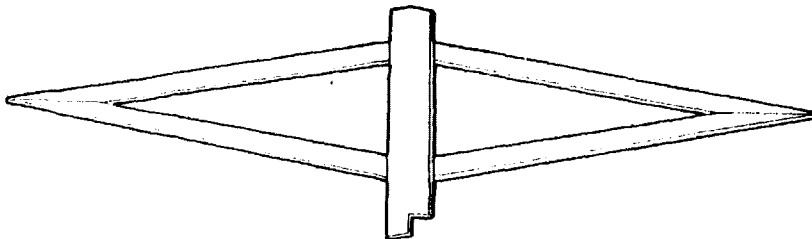
3



AZUELA

4

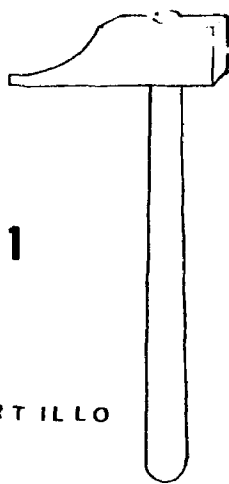
ESTEMENERA



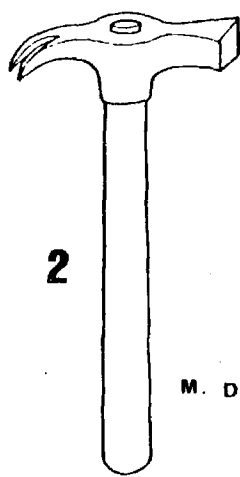


**LAMINA 31**

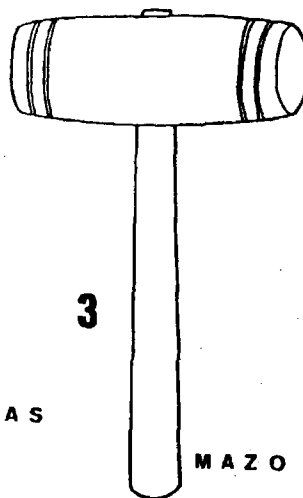
**FIGS. 1**



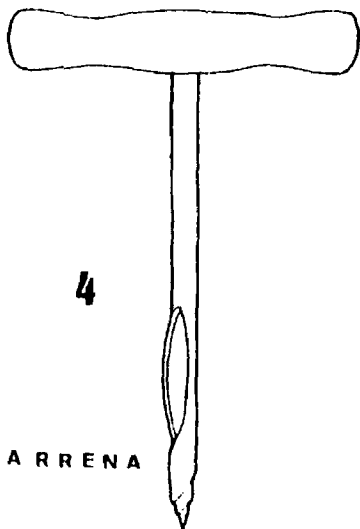
**MARTILLO**



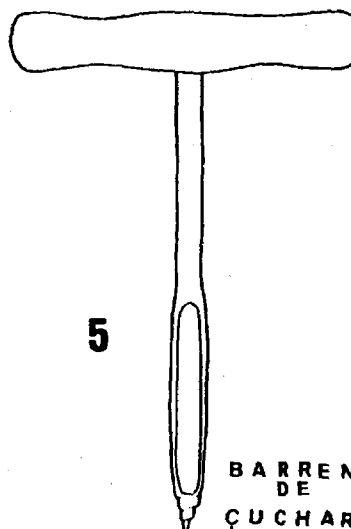
**M. DE OREJAS**



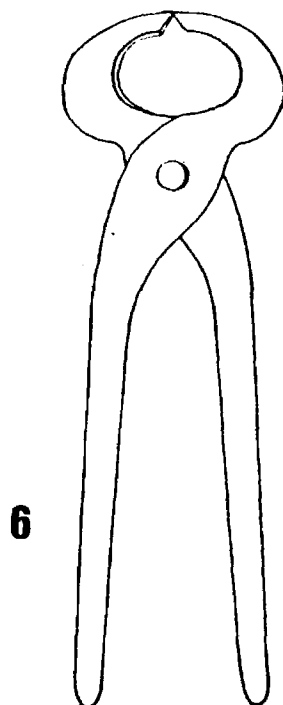
**MAZO**



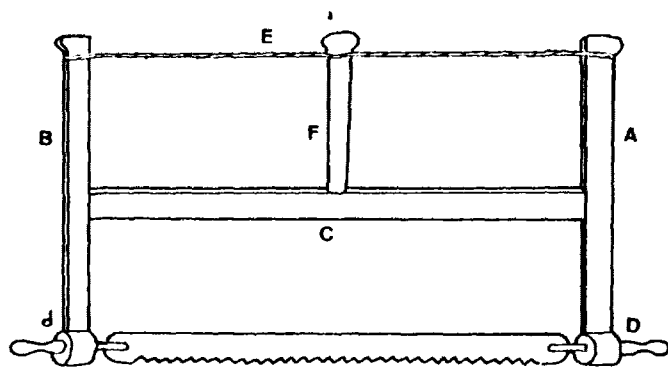
**BARRENA**



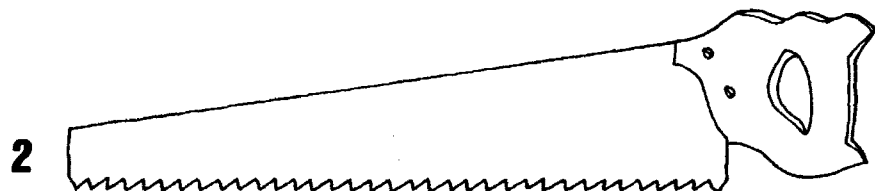
**BARRENA  
DE  
CUCHARA**



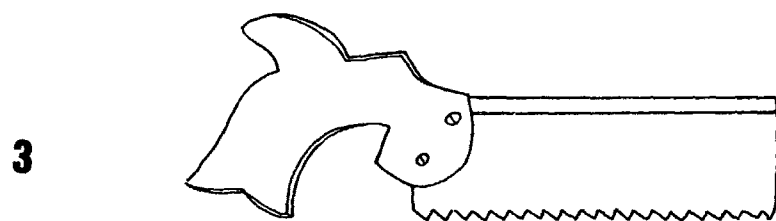
**TENAZA**



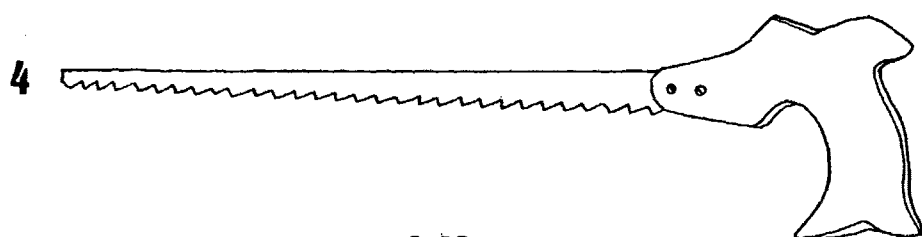
SIERRA



SERRUCHO



S. DE COSTILLA



S. DE PUNTA

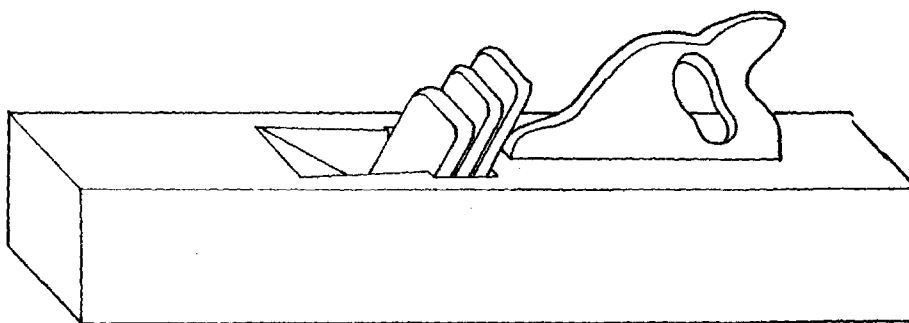
# LAMINA 33

FIGS.

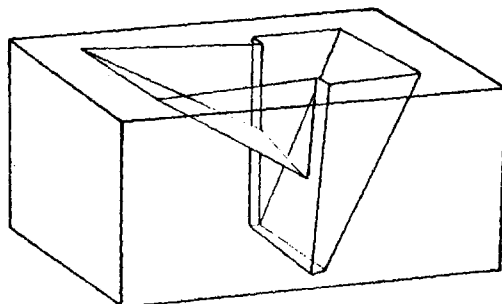
7



5



G A R L O P A

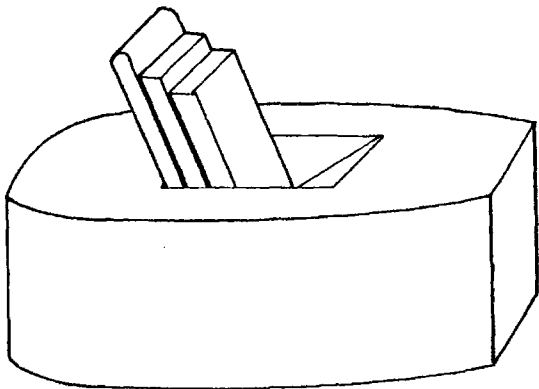


V I S T A   I N F E R I O R

LAMINA 34

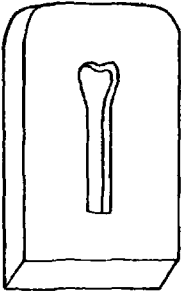
254

FIGS. 1

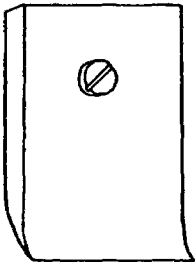


CEPILLO

2

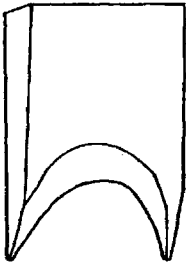


3



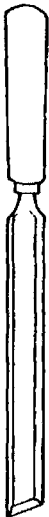
CONTRAHIERRO

4



CUÑA

5



FORMON

6



ESCOPLO

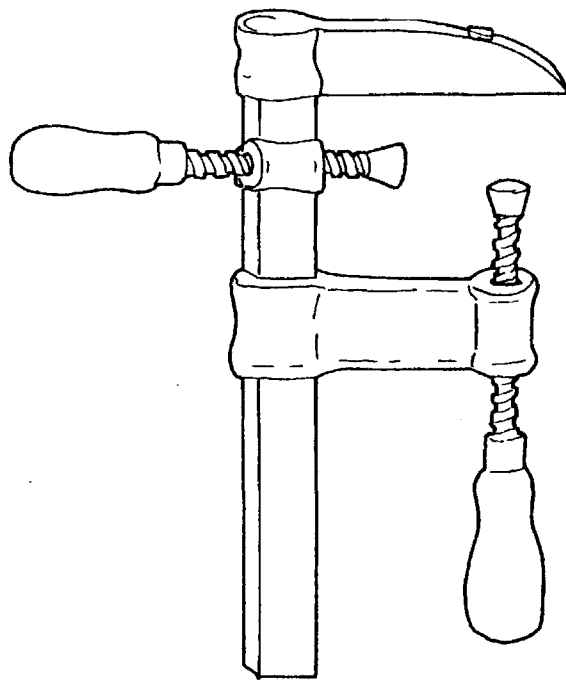
7



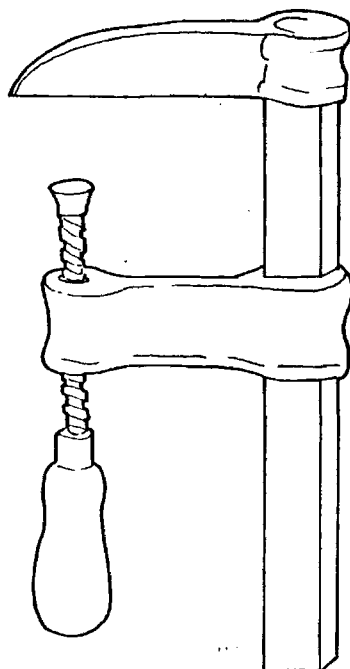
GUBIA

**L A M I N A 35**

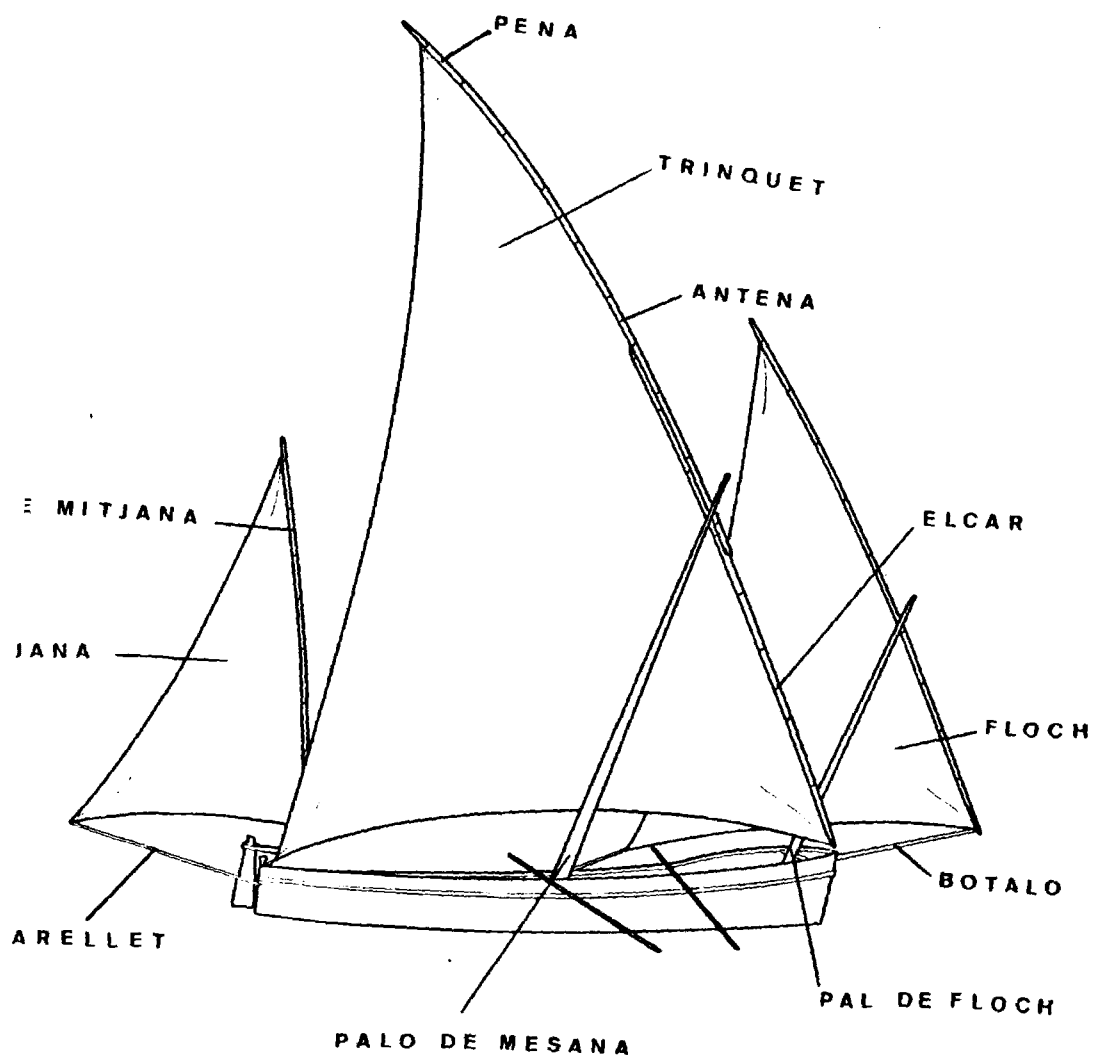
758



**G A T O S**

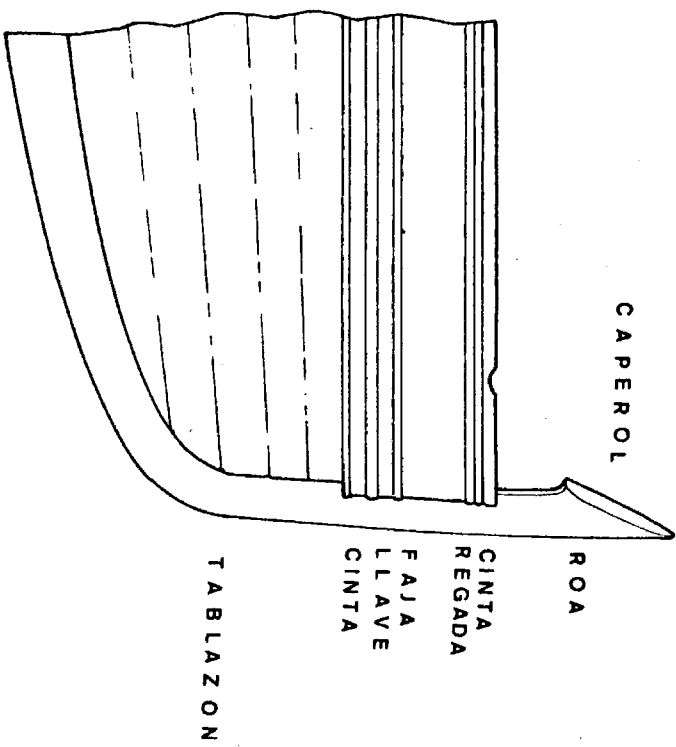


# LAMINA 36

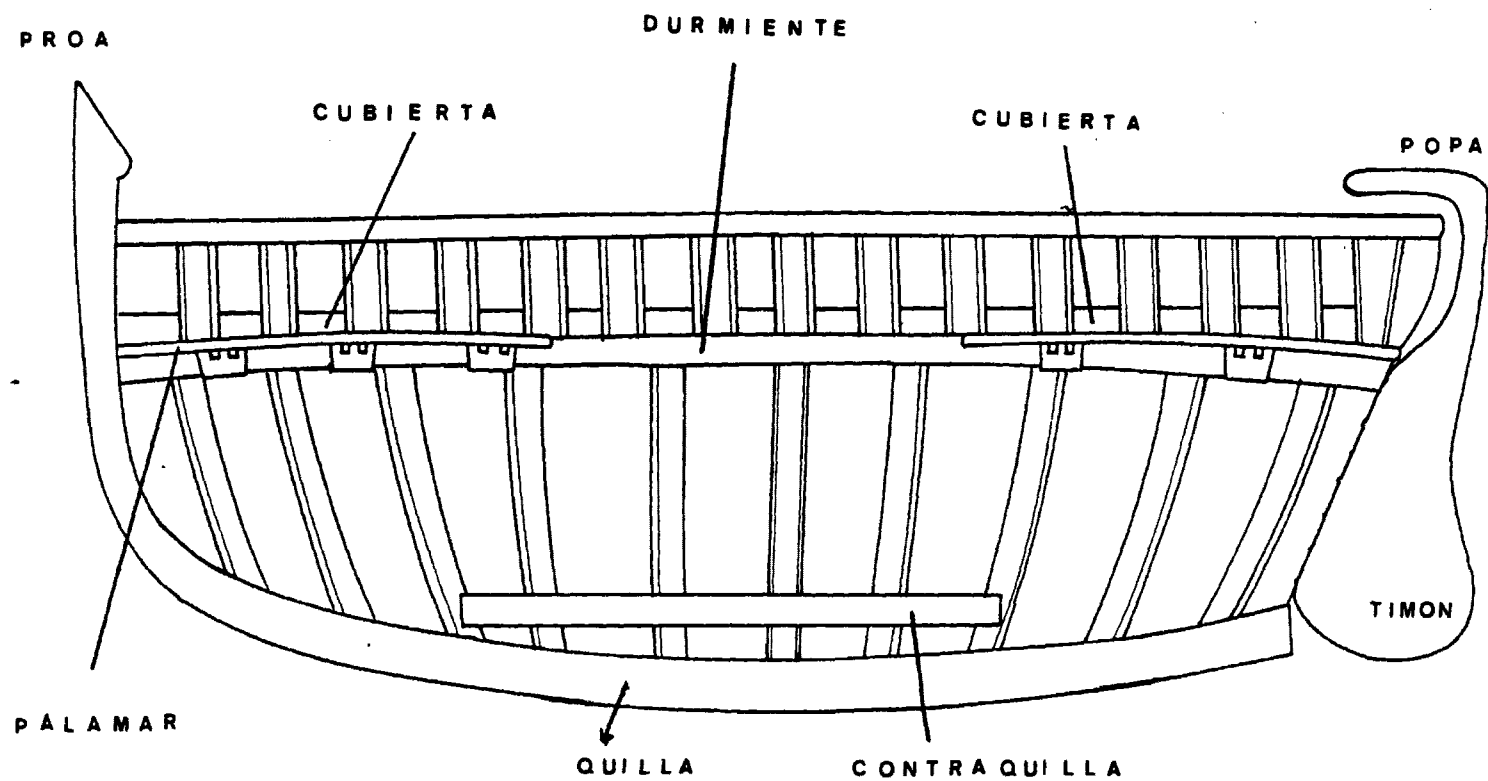


097

# LAMINA 37

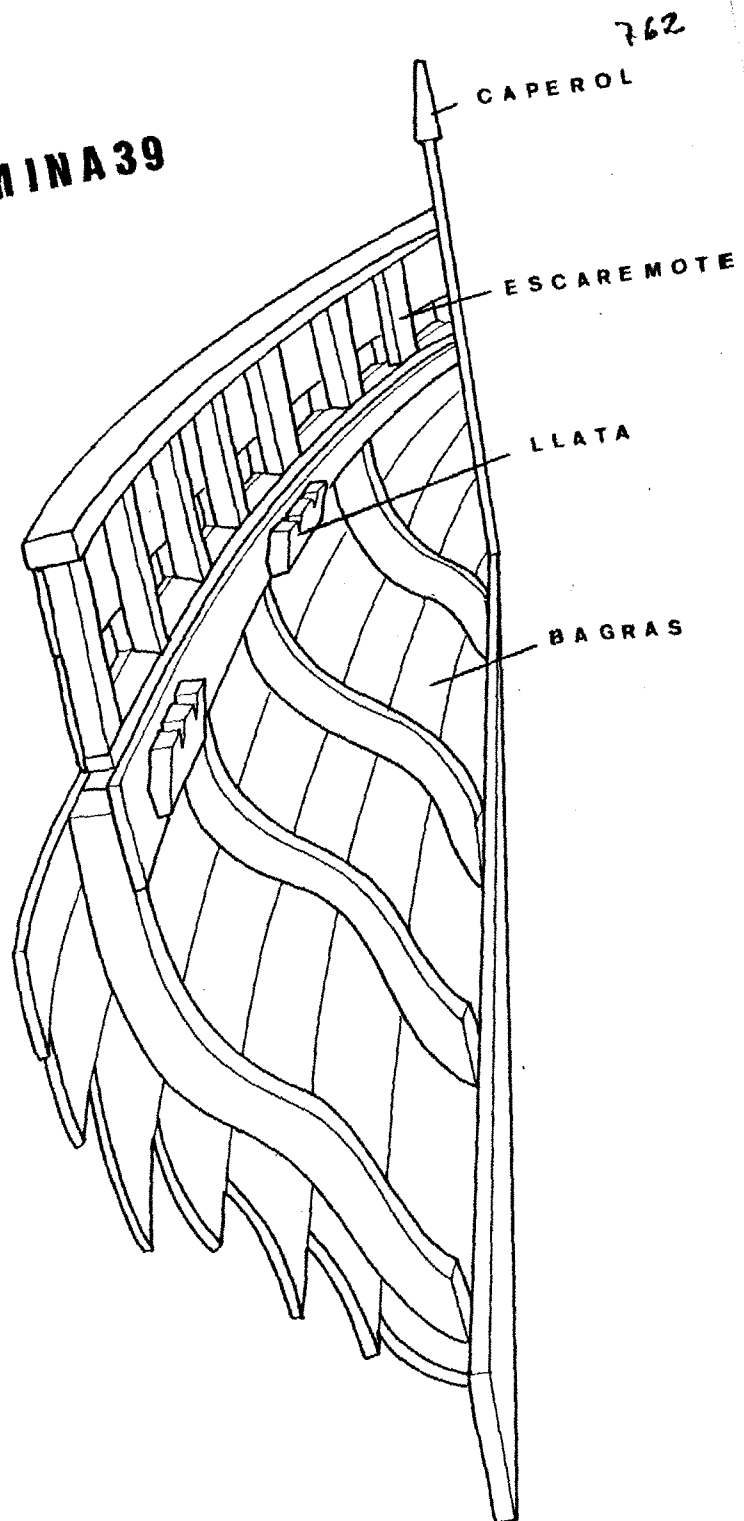


# LAMINA 38

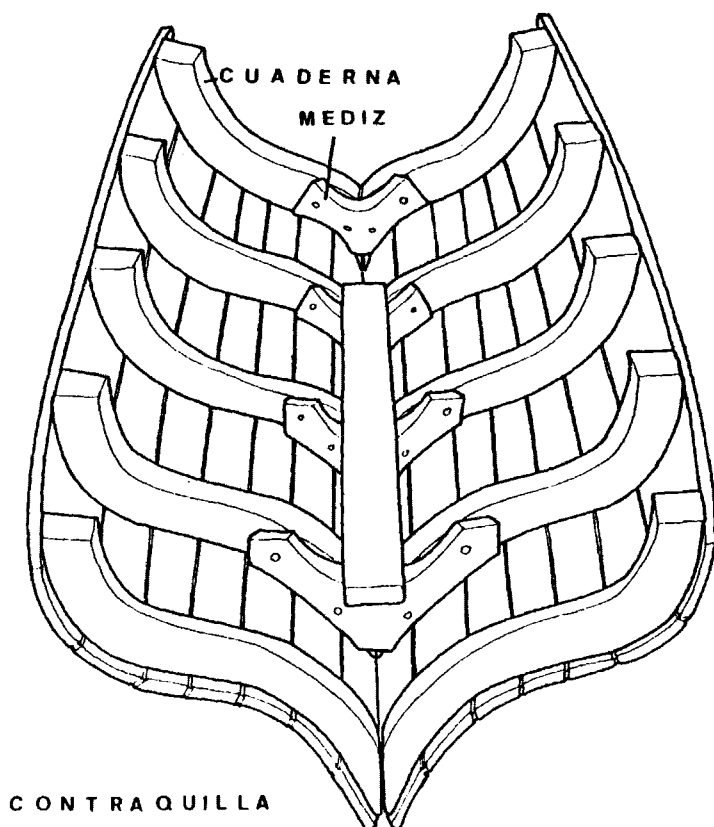
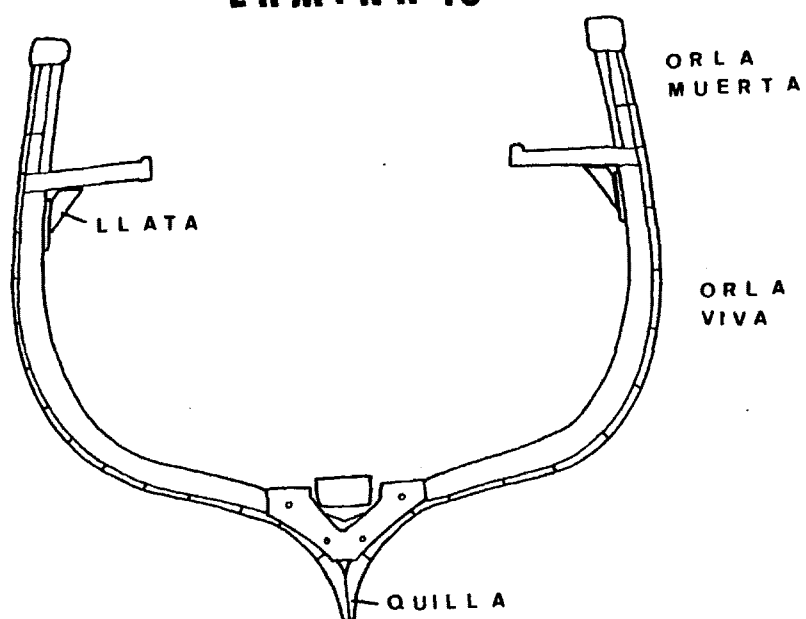




LAMINA 39



## LAMINA 40



= 84

# GOZOS A LA INMACULADA

6

Handwritten musical score for 'GOZOS A LA INMACULADA'. The score is written on a single staff with a treble clef and a key signature of one sharp (F#). The tempo is marked as 84. The lyrics are written below the notes. The score includes a repeat sign and a 'D.C.' (Da Capo) instruction.

PUES SE - REIS VIR - GEN PO - TEN - TE  
 DE A QUEL DIOS OM - NI - PO - TEN - TE  
 DE NUES - TRA LI - AU - ZEL AR CA MUES - TRA  
 QUEL MAR LI MI - TE LE MAR CA NUES - TRA  
 TE SIEN - PRE CLE - MEN - TE A LOS HI JOS DE  
 TE SIEN - PRE CLE - MEN - TE A LOS HI JOS DE  
 TA BAR - CA SIEN TU MIS MIA  
 TA DAR - CA POR LU CUAL PU  
 CON - CEP - CION LI - BRE DE CUL - MES TU VIS  
 RA NA - CIS - TE DE - BES SER LA PRO - TEC CION  
 TE :|| D.C.

$\text{♩} = 104$

## GOZOS A SAN PEDRO

Handwritten musical score for 'GOZOS A SAN PEDRO'. The score is written on a single staff with a treble clef and a key signature of one sharp (F#). The tempo is marked as 104. The lyrics are written below the notes. The score includes a repeat sign and a 'D.C.' (Da Capo) instruction.

OH SAN PE - DRO SAN - TRA POS - TO - NUES - TRO  
 PA - TRON PRIM - CI - PAL AN - PA - RAD - NOS - Y GUI -  
 - AD - NOS A LA PA - TRIA CE - LES - TIAL :|| D.C.

$\text{♩} = 138$

## AURORA

Handwritten musical score for 'AURORA'. The score is written on a single staff with a treble clef and a key signature of one sharp (F#). The tempo is marked as 138. The lyrics are written below the notes.

LE DA - RE - NOS LOS MUY BUE - NOS  
 DI - AS A LAS TRES PER - SO - NAS DE LA TRI - NI -

155

[illegible]

$J = 92$

## SALVE DEL ROSARIO

$\text{♩} = 116$

DIOS TE SALVE VIRGEN

PU-RRA DIOS TE SALVE VIRGEN

MA-DRE D.C.

## PASION

$\text{♩} = 138$

ASES-TAES-PUI-NAHE-MOS LLE-GA-DO MO-VI-DOS-

DE COM PA-SION

ES-CV-CHAD CON A-TEN CION AL-MAS SI DUE-

REIS O-IR DE NUES-TRO DIOS LA PA-

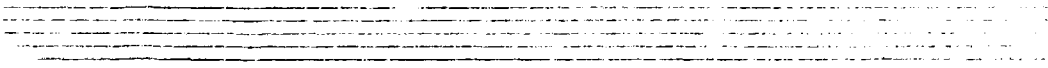
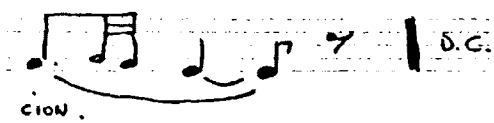
SION

## EL RETRATO

$\text{♩} = 84$

PON-GUA RE-TRA-TAR

CON NU-CNO PRI-MER



$\text{♩} = 76$  ASQUINALDO

$\frac{12}{8}$

A LA PUER-TA LO TE VEIS ES-TE FA-MO-SO ES

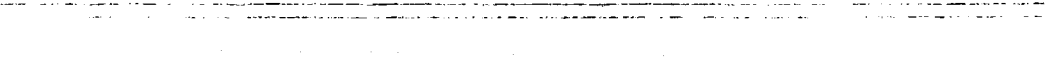
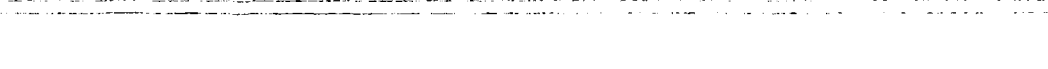
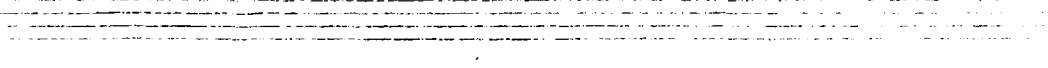
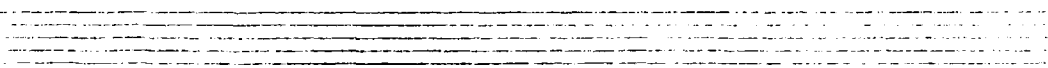
TAN OAR-TE SON LAS A-VI-MAS BEN-DI-TAS

QUE VIE-NEN A VI-SI-TAR-TE QUE VIE-NEN A VI-SI-TAR

TE. DI-JE-RON LAS AL-MAS VIE-NEN A-PE-DIR-TEU

NA LI-MOS-NA DAD-SE-LA POR DIO SI PUE-DEU

D.C.



## 1.- INTRODUCCION

1.- Motivación de nuestra investigación.	I
2.- Los problemas metodológicos de este trabajo.	III
- Historia.	XI
- Técnicas	X
- Sociedad	XI
- Economía.	IX
- Aislamiento y regresión.	XVI
- Concepción del mundo.	XVI
- La emigración.	XVII
- Evolución y futuro.	XVIII
Interés y utilidad.	XIX
- Bibliografía	XXIV
3.- Panorama general de la Etnología ante la elaboración - de esta tesis.	XXVI

## 2.- INTRODUCCION GEOGRAFICA

	pag.
2.1.- Localización geográfica .....	1
2.2.- Geología .....	7
2.3. Climatología .....	10
- Temperaturas .....	11
- Precipitaciones .....	14
- Vientos .....	16
2.4.- Flora y Vegetación .....	18
2.5.- Fauna .....	20

## 3.- PERFIL HISTORICO DE NUEVA TABARCA

3.1.- Aspecto general en la edad antigua .....	27
--	----

pag.

I - Nombres dados a la isla.	
II - Establecimiento romano.	
III - Hallazgos arqueológicos: ánforas, monedas.	39
3.2.- Aspecto general en la edad media .....	43
I - Pertenencia de la isla al señorío de Elche.	
II - Pertenencia a la Corona de Aragón. Cesión de Jaime II, a su hijo de la isla.	
III - Licencia de edificación de una torre defensiva.	
IV - Empeño a Barcelona por parte de D. Martín el Humano.	
V - Los Reyes Católicos ceden a Gutierre de Cardenas la posesión de la isla .....	61
3.3.- La primitiva Tebarca de los emigrantes tunecinos .....	72
I - Situación y dominio de la misma.	
II - Captura de Perbarroja y donación a los genoveses.	
III - Colonia de los Lomellini y comercio del coral.	
IV - Tratado con Carlos V en 1538 y relación con el Rey de Tunez.	
V - Desarrollo demográfico y emigración a Carloforte en 1738.	
VI - Ataque del Rey de Tunez y esclavitud de la población en 1741 .....	84



pag.

3.4.- La isla de San Pedro (Cerdeña) .....	87
I - Construcción de la ciudad de Carlo-- forte ...	
II - La invasión francesa.	
III - Incursión berberisca de 1798 y esclavitud.	
IV - Segunda incursión berberisca y redención de 1803 .....	93
3.5.- La isla de Nueva Tabarca (aspecto de la -- edad Moderna) .....	96
I - Redención de los tabarquinos.	
II - Construcción del poblado de Nueva Tabarca.	
III - Asentamiento y matrícula de los nuevos co- lonos .....	128
3.6.- Aspecto general en la edad contemporánea ..	131
I - Fusilamiento de sargentos carlistas y -- pronunciamiento liberal de 1844 ....	
II - Pérdida de la categoría de plaza fuerte y construcción del faro.	
III - Hechos más importantes acaecidos hasta - 1923 .....	141

### PANORAMA DE LA ETNOLOGIA TABARQUINA

#### 1.- ERGLOGIA

I.- TECNICAS DE ADQUISICION .....	143
A. Recolección .....	143
1.- Productos recolectados .....	143
a) Mar .....	143
b) Tierra .....	143

	pag.
1) Animales .....	145
2) Vegetales:	
a) Subterráneos .....	147
b) Superficiales .....	147
c - Hierbas medicinales .....	149
e - Otros productos .....	150
2.- Instrumentos .....	151
A. Según el producto recolectado:	
1) Mar .....	151
2) Tierra .....	151
3) Hierbas medicinales.....	151
4) Otros productos .....	152
B. Nomenclatura de cada instrumento .....	152
Cistella (cesta) .....	152
Asadilla (azadilla) .....	152
Red .....	153
Saco de arpillera .....	153
Cuchillo .....	154
Malla .....	155
Ferre d'entallar (hierro de cortar) ....	155
Bolsa o bolsets .....	156
Legon .....	157
Espuerta .....	157
3.- Técnicas .....	158
a) Recolección a mano .....	158
b) Recolección con instrumentos .....	158
c) Manejo de los instrumentos .....	158
4.- Economía .....	158

a.- Uso doméstico .....	159
b.- Fines comerciales .....	160
c.- Valor material .....	161
d.- División del trabajo .....	161
B.- Caza .....	162
1. Especies cazadas .....	162
a. Animales comestibles .....	162
2) Mamíferos .....	162
c. Animales dañinos .....	163
1) Reptiles .....	163
2. Instrumentos .....	163
a. Armas de fuego .....	163
c. Trampas:	
2) Accionadas por el animal .....	164
3. Técnicas .....	165
g. rastreo .....	165
4. Economía .....	165
a. Consumo doméstico .....	165
E.- Animales de corral .....	166
1. Especies:	
a. Mamíferos: .....	167
b. Aves .....	167
2. Instrumentos .....	167
1) Conejera .....	168
2) Objetos para el ordeño.	
Cubo para ordeñar .....	170
palo de remover .....	170
cántera .....	171

pag.

3. Economía .	
a. Carne .....	172
b. Subproductos .....;	172
4. Cíelo vital.	
a. Facundación natural y artificial .	173
b. Alimentación .....	174
c. Enfermedades y su curación .....	175
F. Agricultura.....	177
1. Técnicas empleadas en el cultivo de la - cebada .....	178
A. Preparación de la tierra .	
1. La rosada .....	178
2. Matojar .....	178
3. Barbechar .....	179
4. Abonar .....,.....	180
5. Sembrar .....	180
B. Cuidado de la sementera.	
1. Escarder .....	180
C. Siega .....	181
D. Trilla .....	181
E. Transporte del grano .....	181
F. Transporte de la paja .....	184
G. Almacenaje del grano .....	185
H. Almacenaje de la paja .....	185
I. Instrumentos:	
1) Arado .....	186
2) Legón.....	186
3) Bolsa .....	187

	pag.
4) Hoz .....	187
5) Zoqueta .....	188
6) Trillo .....	188
7) Bieldo .....	189
8) Bielde .....	190
9) Pala .....	190
10) Rastrillo .....	191
11) Horquilla .....	191
12) Cernedor .....	191
13) Red .....	192
14) Saco .....	192
2. Tierras no cultivadas .....	193
3. Economía.	
a) Venta .....	193
b) Subproductos .....	193
1) Abono vegetal .....	194
2) Paja para colchones .....	194
3) Combustible .....	194
4) Forraje .....	195
5) Paja para techumbre .....	195
C.- División del trabajo agrícola	
1) Según edad .....	195
2) Según sexo .....	195
II.- TÉCNICAS DE CONSUMO .....	197
A. Alimentación .....	197
Técnicas de preparación de alimentos:	
a) Fases .....	197

	pag.
1) Ingredientes .....	197
2) Preparación .....	197
Arroz con calamares .....	197
Cuisado de caracoles .....	198
Caracoles en salsa .....	198
Espárragos verdes con ajo, pimentón y vinagre .....	198
Espárragos verdes en tortilla .....	199
Bleda rehogada .....	200
Sora o scedera .....	201
Cangrejos de mar .....	201
Quisquillas cocidas .....	202
Mona de Pascua .....	202
Higoschumbos .....	203
III.- HABITACION .....	203
A. Dentro del pueblo .....	
1. Construcción para el hombre .....	203
a) Planta baja .....	204
b) Planta primera .....	204
c) Segunda planta .....	205
b. Materiales .....	205
c. Aspecto exterior .....	205
d. Dotación de elementos .....	205
2. Edificios notables .....	206
IV.- TECNICAS DE PESCA .....	207
1. Artes fijas .....	208
1.1. Almadraza .....	209
1.1.1. Descripción y partes .....	209

	pag.
1.1.2. Funcionamiento de la almadraba .....	215
1.2. Encañizada (encanyissat) .....	218
1.2.1. Descripción general .....	218
1.2.2. Especies capturadas .....	218
2. Artes de deriva .....	218
2.1. Trasmallo (tresmall) .....	219
2.1.1. Partes que componen el arte. ....	219
2.1.2. Descripción de la técnica empleada .....	220
2.1.3. Especies capturadas .....	221
2.2. Sardinal .....	222
2.2.1. Partes de que se compone el arte .....	222
2.2.2. Descripción de la técnica empleada .....	223
2.2.3. Especies capturadas .....	224
2.3. Bonitera .....	224
2.3.1. Partes de que se compone el arte .....	224
2.3.2. Descripción de la técnica empleada .....	225
2.3.3. Especies capturadas .....	226
2.4. Polea motriz .....	226
3. Artes de cerco .....	227
3.1. Cerco de jareta .....	228
3.1.1. Partes de que se compone el arte .....	228

## pag.

3.1.2. Descripción de la técnica empleada .....	230
3.2. Traña .....	231
3.2.1. Partes de que se compone - el arte .....	231
3.2.2. Descripción de la técnica em pleada .....	232
3.2.3. Elementos auxiliares .....	234
3.3. Cerco e la pareja .....	235
3.3.1. Maniobra del cerco .....	235
3.3.2. Ayuda de las embarcaciones - auxiliares .....	236
3.4. Especies capturadas con las artes de cerco .....	236
4.- Artes de arrastre .....	236
4.1. El bou .....	237
4.1.1. Partes de que se compone el arte .....	237
4.1.2. Descripción de la técnica em pleada .....	240
4.1.3. Especies capturadas .....	242
5.- Aparejos de anzuelos.....	243
5.1.- Liña .....	243
5.1.1. Partes de que se compone el aparejo .....	243
5.1.2. Técnica de pesca .....	244
5.1.3. Especies capturadas .....	244



	Pag.
5.2. Potera .....	244
5.2.1. Partes de que se compone. ....	244
5.2.2. Técnica de pesca .....	245
5.2.3. Especies capturadas .....	245
5.3. Palangre .....	245
5.3.1. Partes de que se compone - el aparejo .....	245
5.3.2. Técnica de pesca .....	246
5.4. Currican .....	247
5.4.1. Descripción y partes del - aparejo .....	247
5.4.2. Técnicas de pesca. Cebos .	248
5.4.3. Especies capturadas .....	248
6. Tremnas de pesca .....	248
6.1. Nasa .....	249
6.1.1. Partes fundamentales .....	249
6.2. Tipos de nasa .....	249
6.2.1. Nasa langostera .....	250
6.2.2. Técnica de pesca .....	251
6.2.3. Nasa gambera .....	251
6.3. Largado de un palangre de nases .	252
7. Utiles de pesca .....	253
7.1. Anzuelo .....	253
7.1.1. ....	253
7.2. Salabre .....	254
7.2.1. Descripción y partes .....	254
7.2.2. Uso general .....	254
7.3. Complementos .....	255

pag.

7.3.1. Cabos y nudos .....	255
8. Redes .....	255
8.1. Materiales empleados en la fabrica-- ción de redes .....	255
8.1.1. Fibras vegetales .....	255
8.1.2. Fibras animales .....	255
8.1.3. Fibras sintéticas .....	256
8.2. Propiedades de los materiales emplea- dos .....	256
8.2.1. Peso específico .....	256
8.2.2. Resistencia a la rotura .....	256
8.2.3. Rigidez y elasticidad .....	256
8.2.4. Capacidad de absorción .....	257
8.2.5. Coloreación .....	257
8.2.6. Resistencia a los cambios de temperatura .....	257
8.3. Elaboración de la malla .....	257
8.3.1. Con nudos tejidos a mano .....	257
8.3.2. Con nudos tejidos a máquina ..	258
8.4. Utensilios para tejer .....	258
8.4.1. Huso .....	258
8.4.2. Aulla (aguja) .....	258
8.5. Roturas y reparaciones .....	259
8.5.1. Reparación cuando no falta pa- ño .....	259
8.5.2. Reparación cuando falta paño ...	260
8.6. Utensilios para reparar la red .....	261
8.6.1. Picaor .....	261

	pag.
9. Especies marinas .....	262
9.1. Descripción general de un pez ...	262
Piel y escamas .....	264
Los órganos de los peces .....	264
Organos sensoriales .....	267
Pigmentación de los peces .....	270
Forma del cuerpo y modo de propul sión .....	271
9.2. Biología de los peces. Formación de los bancos .....	272
Peces sedentarios y peces emigran tes .....	273
Reproducción de los peces .....	275
El desarrollo .....	276
Edad y crecimiento .....	277
Determinación de la edad de los - peces .....	278
Nutrición de los peces .....	279
Plancton y cadenas de nutrición .	280
Algas .....	282
9.3. Peces que se encuentran en los al rededores de la isla de Tabarca..	283
Lubina .....	283
Salmonete de roca .....	284
Lises .....	285
Mero .....	286
Tordo roquero .....	287
Serrano .....	288

	pag.
Doncella .....	289
Sargo .....	289
Denton .....	290
Dorada .....	291
Salpa .....	292
Reya común .....	292
Sardina .....	293
Breca .....	294
Jurel .....	295
Congrio .....	296
9.3.1. Pescados cerca de la plataforma	
continental. ....	297
Atún .....	297
Bonito.....	299
Caballa .....	300
Albacora .....	301
Pez Espada .....	302
Tintorera .....	304
9.3.2. Invertebrados marinos .....	305
Moluscos:	
Mejillón .....	305
Fulpo .....	306
Calamar .....	307
Jibia .....	309
9.3.3. Crustáceos. ....	310
Cangrejo común .....	310
Cangrejo corredor .....	311
Langosta común .....	311

	pag.
Langostino .....	312
Gamba .....	313
Quisquille .....	314
10. Artes desaparecidas .....	316
10.1. Jabega .....	316
10.2. Ganguil .....	317
11. Oficios y trabajos relacionados con la pesca .....	317
11.1. Tejedores de redes .....	317
a. Utensilios .....	318
11.2. Los Calafates .....	320
11.2.1. Instrumentos utilizados .	321
1. Estemenera .....	322
2. Compas .....	322
3. Escantillón .....	322
4. Azuela .....	323
5. Martillo de carpintero.....	323
6. Martillo de orejas .....	323
7. Mazo de madera .....	323
8. Barrena .....	324
9. Barrena de cuchara .....	324
10. Tenaza .....	324
11. Sierra .....	325
12. Serrucho .....	325
13. Serrucho de costilla .....	326
14. Serrucho de punta .....	326
15. Garlopa .....	326
16. Cepillo .....	327

	pag.
17. Formón .....	327
18. Escoplo .....	328
19. Gubie .....	328
20. Escofina .....	328
21, 22, 23. Lima plana, limatón, - escofina fina .....	328
24. Gato .....	329
11.3. Conservación del pescado .....	329
11.3.1. Desecación .....	329
11.3.2. Salazón .....	330
122. Economía pesquera tradicional .....	331

## 2.- ANIMOLOGIA

1.- BELLAS ARTES .....	336
B. Música .....	336
2. Música vocal :	
a) Religiosa .....	336
Gozos a la Inmaculada .....	336
Gozos a San Pedro .....	337
Aurora .....	339
Salve de ánimas .....	340
La Pasión .....	340
El Retrato .....	345
Asguinaldo .....	346
D. Literature oral.	
3. Poesía .....	347
a) Religiosa .....	347

	pag.
Semana Santa (Vía Crucis I)...	347
Estación Primera .....	349
Estación Septima .....	355
Estación Ultima .....	362
Los azotes que le dieron al Se-	
ñor en la columna .....	363
La negación de San Pedro .....	365
Embajada que llevó a San Juan .	367
Via Crucis II .....	371
Gozos a Ntra. Sre. de Loreto ...	374
La baraja de los Reines .....	378
Villancico.....,.....	380
Las siete palabras .....,.....	380
Oración popular .....	382
Oración (2) .....	382
La Cruz del Señor .....	383
Samaritana .....	384
Oración (3) .....	387
Oración mariana .....	388
Oración mariana .....	389
Alegría y gozo nuestro .....	390
Salve .....	393
San Antonio .....	393
Oración a San José .....	399
Recuerdos de la Sagrada Pasión .	407
Relación místico y contemplativa	
que refiere la Sagrada Pasión etc.	412

	pag.
III. ACERBO CIENTIFICO POPULAR .....	418
A. Matemáticas:	
1. Sistemas para medir .....	418
3. Sistemas para contar .....	418
B. Herbolario aplicado a la medicina ...	418
IVV. RELIGION CATOLICA .....	422
A. Manifestaciones auténticas .....	
4. Festividades .....	422
c. Semana Santa .....	422
d. Navidad .....	426
c. Fiestas patronales .....	426

### 3.- SOCIOLOGIA

I.- Nacimiento .....	431
A. Concepción .....	431
B. Gestación .....	432
C. Alumbramiento .....	435
D. Bautizo .....	439
E. Hijos ilegítimos.....	442
III.- Matrimonio.....	443
A. Noviazgo .....	443
B. Capitulaciones matrimoniales .....	447
C. Amonestaciones .....	448
D. Boda .....	449
E. Sociedad Familiar .....	457
F. Adopción .....	462
G. Adulterio ,.....	462
H. Uniones Ilegítimas .....	463



	pag.
III. Definición .....	463
A. Prevenciones para la muerte .....	463
B. Defunción .....	464
C. Entierro .....	466
D. Prácticas posteriores al entierro ....	468
E. El culto a los muertos .....	469
F. Cementerios .....	471
IV. Estructura familiar. ....	473
a. Genealogía .....	474
b. Relaciones sociales .....	477
a) Motes .....	480
APENDICE 1 .....	480
I. Encuesta de sondeo (Sociología) .....	480
II. Encuesta de sondeo (Animología) .....	497.
CONSIDERACIONES GENERALES .....	507.
1. Resumen general. Problemas planteados.	507
2. Perspectivas de futuro .....	509
APENDICE 2 .....	511
Vocabulario marinerio .....	511
Aigua del cal .....	513
Baga forta .....	519
Cabestrera .....	525
Dalena .....	534
Eixauc .....	535
Falda .....	541
Gabieta .....	544
Ham .....	547

	pag.
Junyir .....	548
Llagostera .....	548
Má .....	550
Nansa .....	555
Obertura .....	557
Pa de boira .....	557
Querto .....	566
Raimere .....	566
Sac ;.....	568
Taie .....	571
Ull de boc .....	574
Vaca .....	574
Xaloc .....	574
Términos marineros y de pesca (traducción del - valenciano) .....	576
Aigua del cel .....	576
Baga forta .....	582
Cabestrera .....	588
Delenc .....	597
El xauc .....	597
Falda .....	604
Gabieta .....	606
Ham .....	609
Junyir .....	610
Llagostere .....	610
Má .....	612
Nansa .....	617
Obertura .....	619

	pag.
Pe de boira .....	619
Quarto .....	628
Raimera .....	628
Sec .....	630
Tala .....	633
Ull de boc .....	636
Vaca .....	636
Xeboc .....	637
<b><u>ANEXOS</u></b>	
La población .....	641
Natalidad .....	642
Estructura de la población .....	643
Grupos de edades .....	644
Estructura de la población (1970-1975) .....	645
Declaración de monumento histórico-artístico ..	646
Pesca de atún. Almadreba de Tabarca .....	648
Almadreba en la provincia .....	649
Reglamento de la soc. de pescadores de Nueva - Tabarca .....	650
Reglamento de la pesca con almadreba .....	657
BIBLIOGRAFIA .....	674
CARTOGRAFIA .....	689
ARCHIVOGRAFIA .....	695
HEMEROGRAFIA .....	706
RELACION DE INFORMANTES .....	718
Agradecimiento final .....	720
Indice temático .....	768
Indice de láminas.....	789
Indice de fotografías .....	790

### INDICE DE LAMINAS

- LAMINA 1 .... Corte geológico de la isla
- LAMINA 2 .... Plano arqueológico de P. Pelda.
- LAMINA 3 .... Conejera de 3 camas. Ponederos, gallinas
- LAMINA 4 .... Plano del establo
- LAMINA 5 .... Vista lateral case teberquina.
- LAMINA 6 .... Planta baja.
- LAMINA 7 .... Planta primera.
- LAMINA 8 .... Desván
- LAMINA 9 .... Fitoria. Figa
- LAMINA 10 ... Almadrebe. Partes.
- LAMINA 11 ... Tresmallo.
- LAMINA 12 ... Sardinal.
- LAMINA 13 ... Polea motriz.
- LAMINA 14 ... Cerco de jareta.
- LAMINA 15 ... Treña.
- LAMINA 16 ... Cerco a la pareja.
- LAMINA 17 ... El bou y elementos auxiliares.
- LAMINA 18 ... Liñas. Potera.
- LAMINA 19 ... Palangre de superficie. Currican.
- LAMINA 20 ... Nasa langostera. Nasa gamera.
- LAMINA 21 ... Anzuelo.
- LAMINA 22 ... Nudos marineros
- LAMINA 23 ... Nudos marineros.
- LAMINA 24 ... Nudos marineros
- LAMINA 25 ... Nudos marineros.
- LAMINA 26 ... Torsión de los cabos de redes. Nudos de teje  
dor. Malla tejida a mano. Malla tejida a mé-  
quina.

- LAMINA 27 ... Picado y limpieza de mallas. Reparación cuando no falta paño. Pie para empezar.
- LAMINA 28 ... Reparación cuando falta mucho paño.
- LAMINA 29 ... Descripción de un pez. Ojo. Oído
- LAMINA 30 ... Fig. 1ª: Escantillon; fig. 2: compas; fig. 3 azuela, fig. 4: estemonera.
- LAMINA 31 ... fig. 1.: martillo; fig. 2: M. de orejes; fig. 3: mazo; fig. 4: barreno; fig. 5: barrena de -- cuchara; fig. 6: tenaza;
- LAMINA 32 ... fig. 1: sierra; fig. 2: serrucho; fig. 3: s. de costilla; fig. 4: s. de punta;
- LAMINA 33 ... fig. 1: lima plana; fig. 2: escofina; fig. 3; li maton; fig. 4: escofina fina; fig. 5: garlopa.
- LAMINA 34 ... fig. 1.: cepillo; fig. 2: hierro; fig. 3: contra-- hierro; fig. 4: cuña; fig. 5: formón; fig. 6: esco plo; fig. 7: gubia.
- LAMINA 35 ... Gatos
- LAMINA 36 ... Vista general de un laud pescador
- LAMINA 37 ... Partes externas y nombres de la barca.
- LAMINA 38 ... Vista lateral de la barca
- LAMINA 39 ... Vista lateral interna de la barca.
- LAMINA 40 ... Vista frontal de la barca.

#### INDICE DE FOTOGRAFIAS

- 1.- Vista aérea de la isla.
- 2.- Vista aérea del poblado desde el sector oeste.
- 3.- Idem. del sector portuario y poblado.
- 4.- Idem. del puerto desde el sector este.
- 5.- Plano de Fernando Méndez (1772) para construcción del poblado tabarquino.

- 65.- Vista general desde el mar.
- 77.- Anverso de un aureo del emperador Honorio.
- 83.- Reverso del mismo
- 93.- Fragmentos de ánforas romanas del museo tabarquino.
- 100.- Fragmentos de sigillata clara.
- 111.- Puerta Este o de San Rafael.
- 122.- Puerta Oeste o "Trancada", San Gabriel.
- 133.- Puerta Norte, de Tierra, Alicante o San Miguel.
- 144.- Puerta Norte, según dibujo de la crónica de Viravens.
- 155.- Fachada oeste de la iglesia.
- 166.- Fachada sur de la iglesia.
- 177.- Idem. según dibujo de la crónica de Viravens.
- 188-19.- Faenas de la pesca, según dibujos C. de Viravens.
- 200.- Vista general de la playa grande.
- 211.- Idem. foto 20. Al fondo el castillo de San José.
- 222.- Castillo o torre de San José según dibujo de Viravens .
- 233-24-25.- Antigua casa del gobernador. Estado actual.
- 266.- Cueva del lobo marino.
- 277.- La misma cueva según crónica de Viravens
- 288-29.- Pescadores y embarcaciones tabarquinos según Viravens.
- 300.- Vista general del fero y restos del antiguo.
- 311.- Vista general del istmo central e instalaciones de la planta potabilizadora mediante energía solar.
- 322.- Vista general de la plaza Mayor.
- 333.- Aspecto general de una embarcación tabarquina.
- 344.- Transporte de mercancías.
- 355.- Vista general de una embarcación pesquera con la "ma-

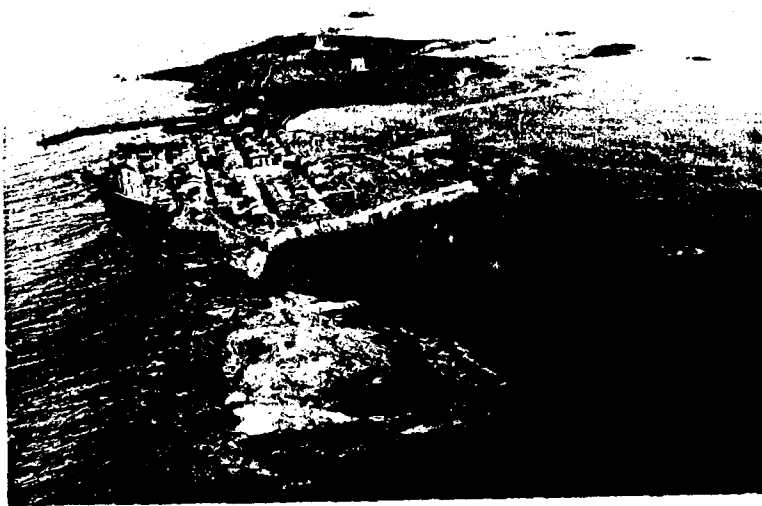
quinilla" a pros.

- 36.- Útiles de pesca, redes, palangres, etc. a bordo.
- 37.- Vista de la embarcación amarrada en el puerto.
- 38-39.- Vista general de una embarcación arrastrera desde  
pros y popa.
- 40.- Puertas utilizadas en la pesca de arrastre adosadas a  
popa.
- 41.- Arte de arrastre, secándose al sol.
- 42-43-44.- Vista de los calones y vientos del bou.
- 45.- Vista del ala superior con sus flotadores.
- 46.- Distintos entremados de la malla del bou (cielo y espelía)
- 47.- Red bonitera.
- 48.- Trasmallo provisto de sus "pedrales" secándose.
- 49.- Antiguo cebrestante.
- 50.- Huso (parte superior, Ver 8.4.1.); Aulla (Ver. 8.4.2.);  
motillo (parte inferior. Ver 11.1.a.)
- 51.- Huso con el hilo dispuesto para coser.
- 52.- Nasa gambera.
- 53.- Nases gamberas dispuestas para su uso.
- 54.- Nasa langostera.
- 55.- Potera.
- 56.- Cofa de palma empleada en el palangre.
- 57.- Palangre con los anzuelos clavados en la cofa, dispues-  
to para la pesca.
- 58.-68.- Fases de realización y remiendo de la malla.
- 69.- Componentes de la tripulación de la almadreba.
- 70-71.- Antiguas fotos de la captura de atunes en la alma-  
dreba.

- 72.- Antigua foto (1910) de la procesión de la V. del Rosario.
- 73.- Monumento de Semana Santa.
- 74.- Hornacina de la Patrona, situada cerca de la puerta Este.
- 75.-76.- Grabados religiosos que frecuentemente se encuentran en las casas.
- 77.- Interior de una casa.
- 78.- Letrina.
- 79-80.- Vasijas empleadas en el acarreo del agua.
- 81.- Placa conmemorativa del hermanamiento con la isla de San Pietro.
- 82.- Documento que recoge el hermanamiento con San Pietro

Madrid, mayo de 1.979.





1.- VISTA AEREA DE LA ISLA.



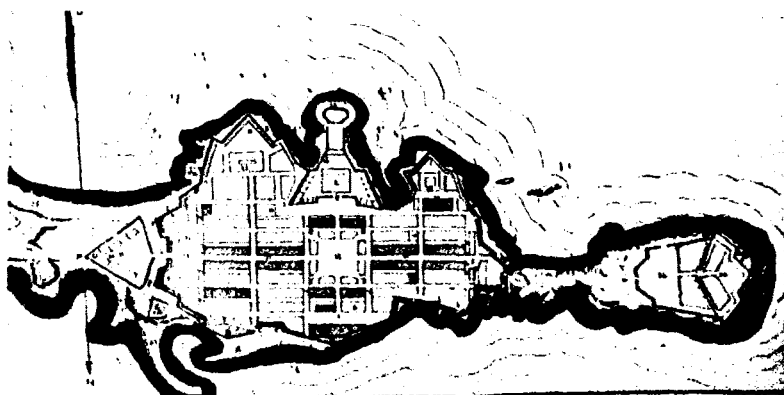
2.- VISTA AEREA DEL PUEBLO DESDE EL PUERTO CHILE.



3.- VISTA DEL SECTOR PORTUARIO Y POFIADO.

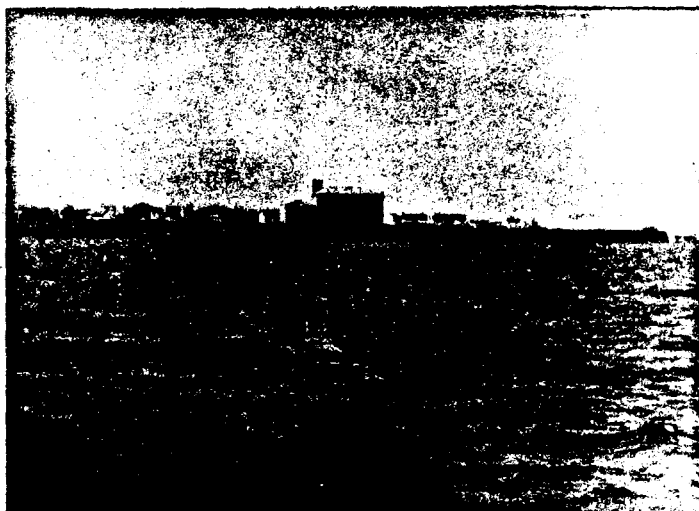


4.- VISTA DEL PUEBLO DESDE EL SECTOR FETE.



10 DE LA ISLA DE SAN PABLO Ó NUEVA TABARCA.

5.- PLANO DE FERNANDO MENDEZ (1772) PARA CONSTRUCCION DEL POBLADO TABARQUINO.



6.- VISTA GENERAL DESDE EL MAR.



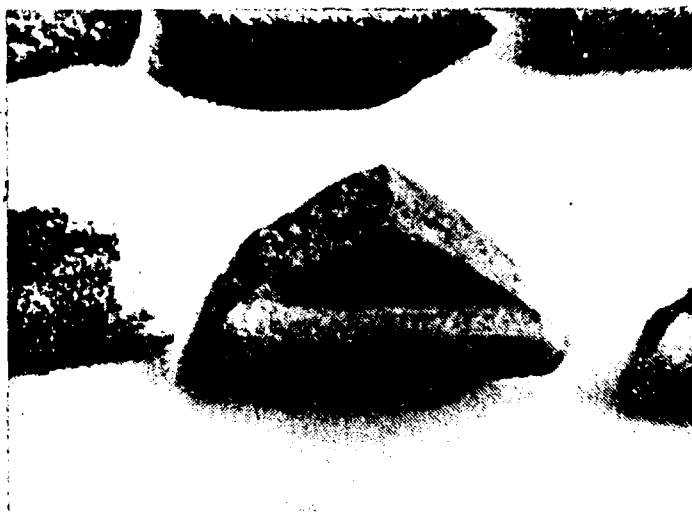
7.- ANVERSO DE UN AUREO DEL EMPERADOR HONORIO.



8.- REVERSO DEL MISMO.



9.- FRAGMENTOS DE ANFORAS ROMANAS DEL MUSEO TABARQUINO.



10.- FRAGMENTOS DE SIGILLATA CLARA.



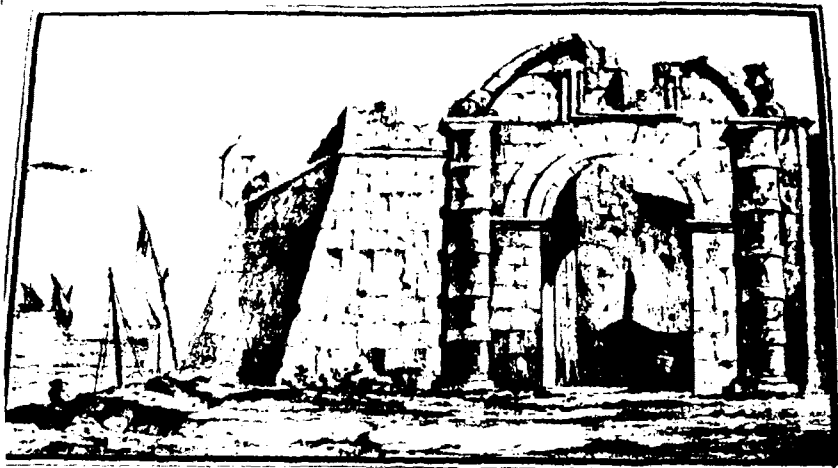
11.- PUERTA ESTE O DE SAN RAFAEL.



12.- PUERTA OESTE O "TRANCADA", SAN GABRIEL.



13.- PUERTA NORTE, DE TIERRA, ALICANTE o SAN MIGUEL.



(ISLA DE TABARCA) PUERTA DE TIERRA

14.- FUERTA NORTE, SEGUN DIBUJO DE LA CRONICA DE VIRAVENS.

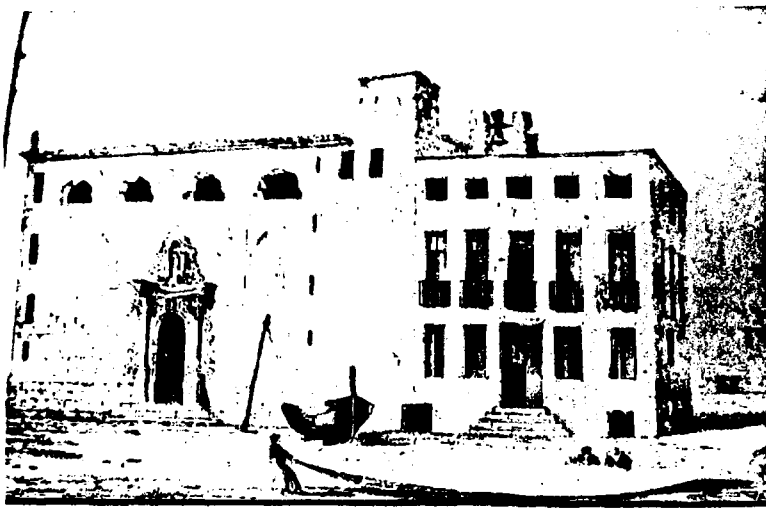


15.- FACONDA ORITE DE LA IGLESIA.



16.- FACONDA SUR DE LA IGLESIA.





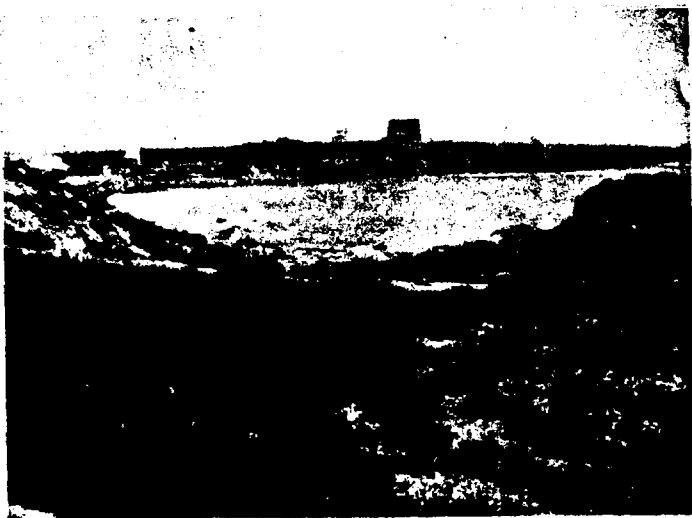
17.- PACHADA, SEGUN DIBUJO DE LA CRONICA DE VIRAVENS.



18.- FAENAS DE LA PESCA, SEGUN DIBUJOS C. DE VIRAVENS.

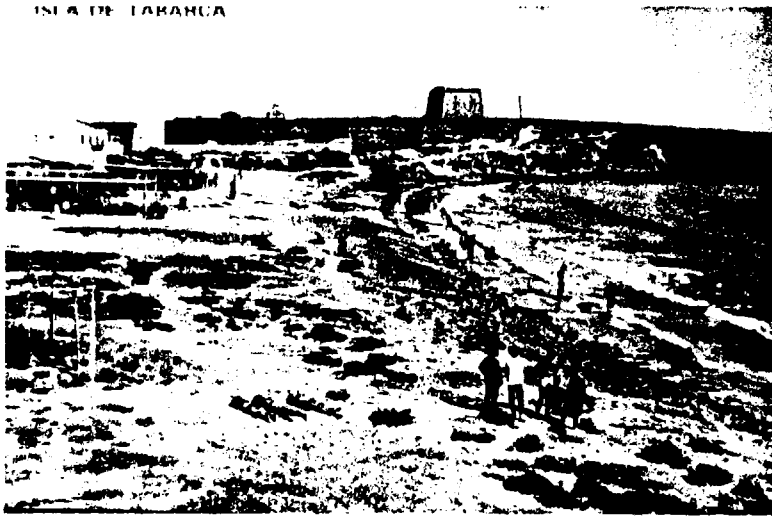


19.- FAJINAS DE LA PESCA, SEGUN DIBUJOS C. D. VIRAVENS.



20.- VISTA GENERAL DE LA PLAYA GRANDE.

ISLA DE LABANCA



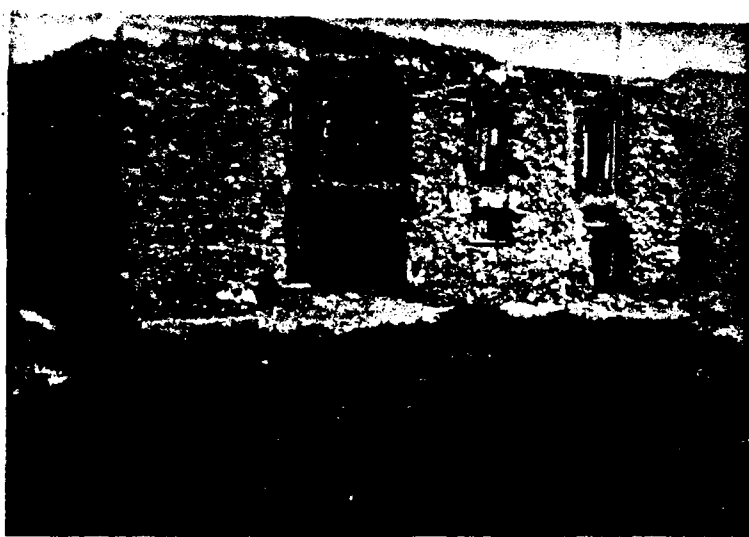
21.- VISTA GENERAL DE LA PLAYA GRANDE. AL FONDO EL CASTILLO DE SAN JOSE



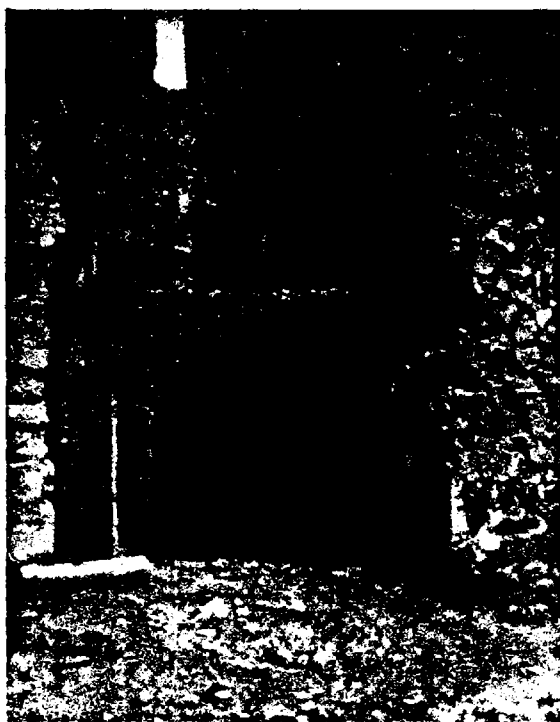
22.- CASTILLO O TORRE DE SAN JOSE SEGUN DIBUJO DE VIRAVINS.



23.- ANTIGUA CASA DEL GOBERNADOR - ESTADO ACTUAL.



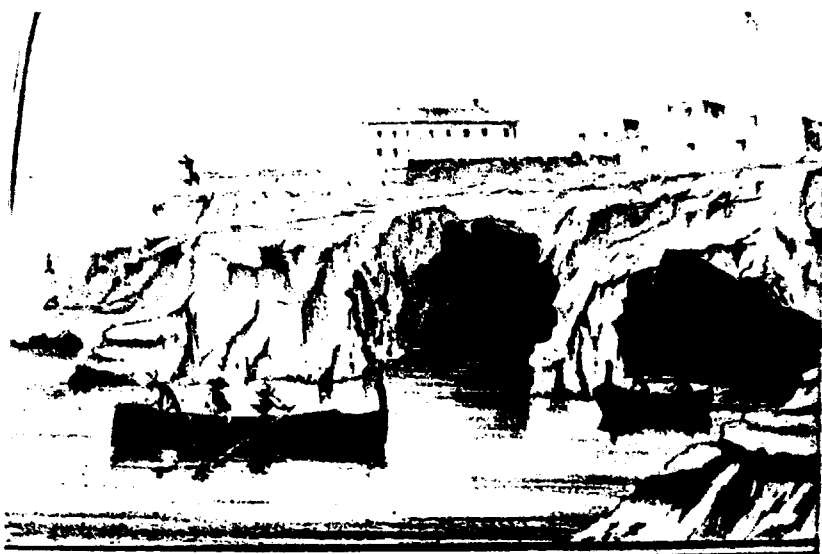
24.- ANTIGUA CASA DEL GOBERNADOR - ESTADO ACTUAL.



25.- ANTIGUA CASA DEL GOBERNADOR: - ESTADO ACTUAL.



26.- CUEVA DEL LOBO MARINO



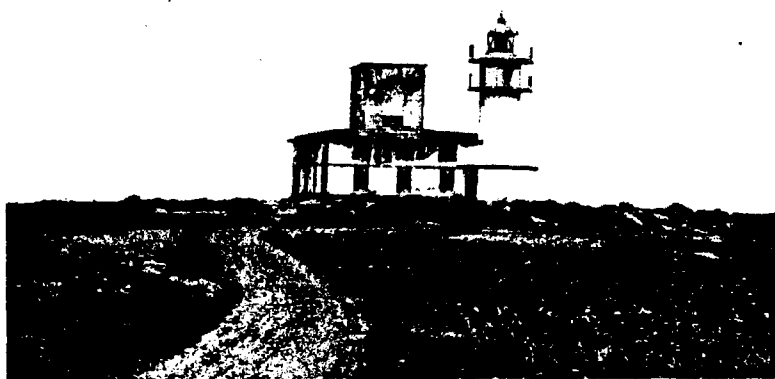
27.- LA MISMA CUYA SEGUN CRONICA DE VIRAVENS.



28.- PESCADORES Y FILTRACIONES TABARQUINOS SEGUN VIRAVENS.



29.- PESCADORES Y ELBARCACIONES TABARQUINOS SEGUN VIRAVENS.



30.- VISTA GENERAL DEL FARO Y RESTOS DEL ANTIGUO.

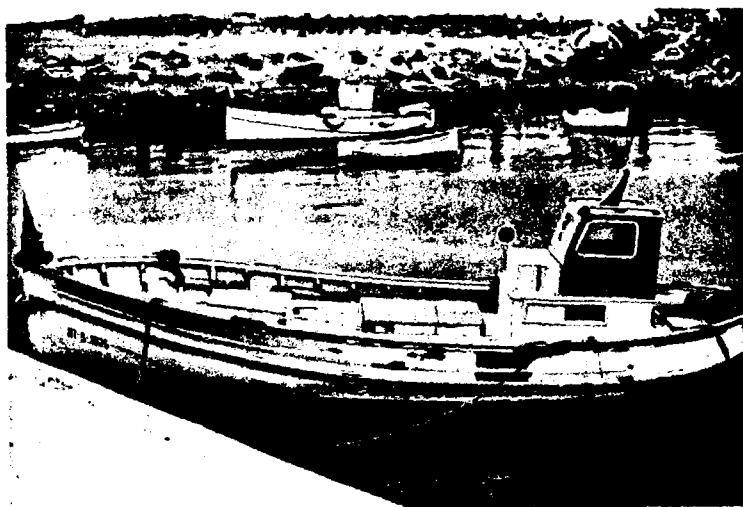


31.- VISTA GENERAL DEL ISLMO CENTRAL E INSTALACIONES DE LA PLANTA  
POTABILIZADORA MEDIANTE ENERGIA SOLAR.

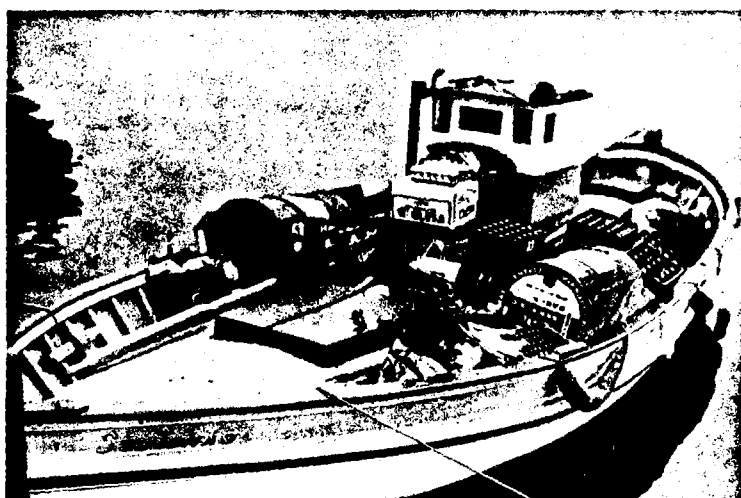


32.- VISTA GENERAL DE LA PLAZA MAYOR.

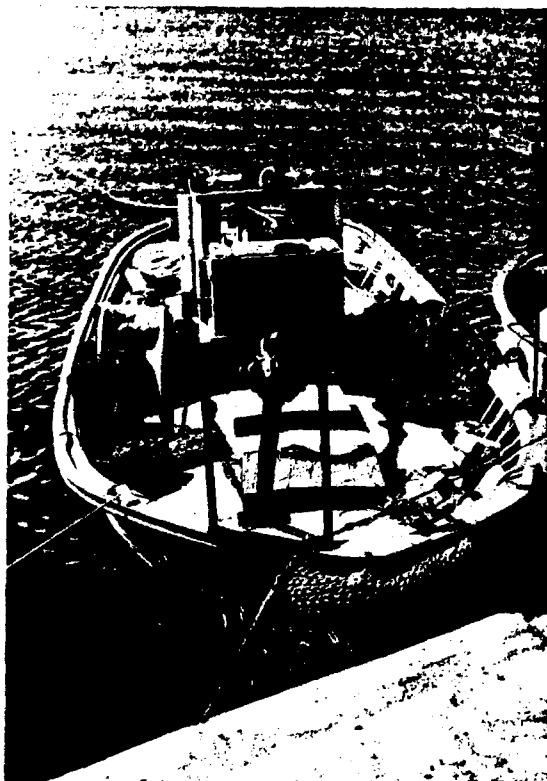




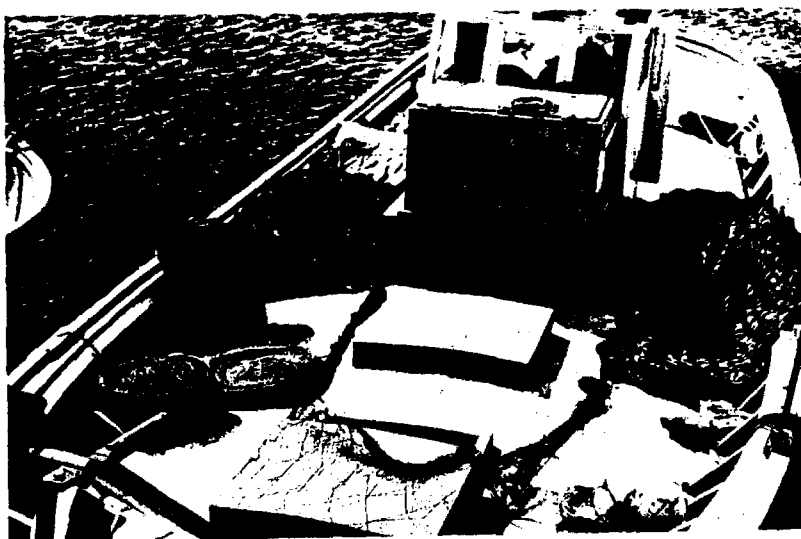
33.- ASPECTO GENERAL DE UNA EMBARCACION TABARQUINA.



34.- TRANSPORTE DE MERCANCIAS.



35.- VISTA GENERAL DE UN EMPACACION PESQUERA CON LA "MAQUINITA"  
A FROCA.



36.- UTILES DE PESCA, REDES, PALANGRES, ETC. A BORDO.

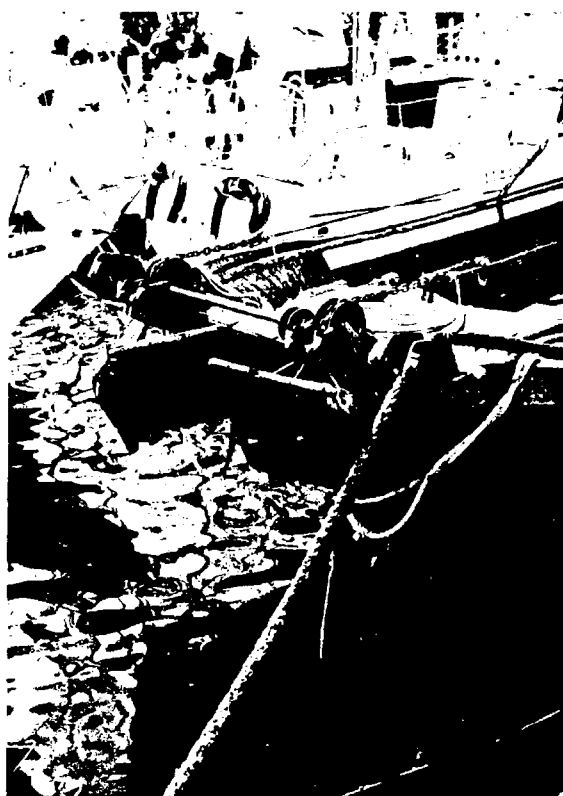


37.- VISTA DE LA EMBARCACION AMARRADA EN EL PUERTO



38.- VISTA GENERAL DE UNA EMBARCACION AMARRADA DESDE PROA Y PO

VISTA GENERAL DE UNA EMBARCACION ARRASTRERA DECIMETRA Y TOTA



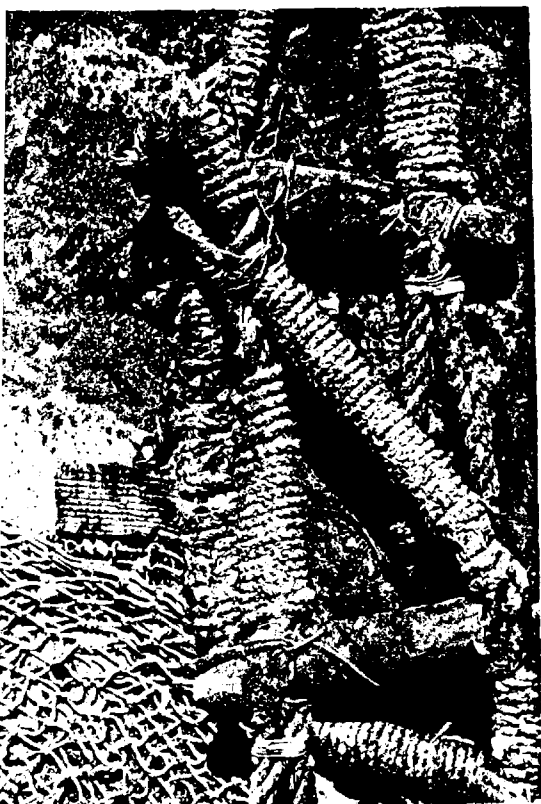
40.- FUERTAS UTILIZADAS EN LA PESCA DE ARRASTRE ADOSADAS A POPA.



41.- ARTE DE ARRASTRE, SECANDOSE AL SOL.



42.- VISTA DE LOS CALORES Y VIENTOS DEL BOU.



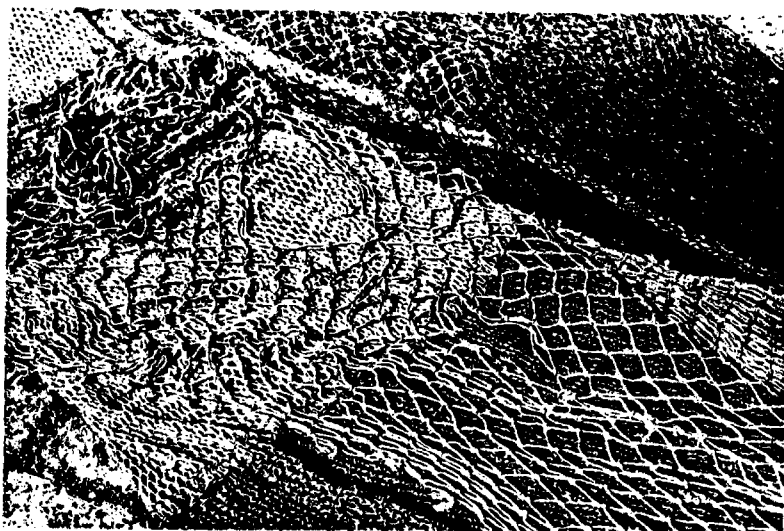
- VISTA DE LOS CALORES Y VIENTOS DEL BOU.



44.- VISTA DE LOS CALORES Y VIENTOS DEL BOU.



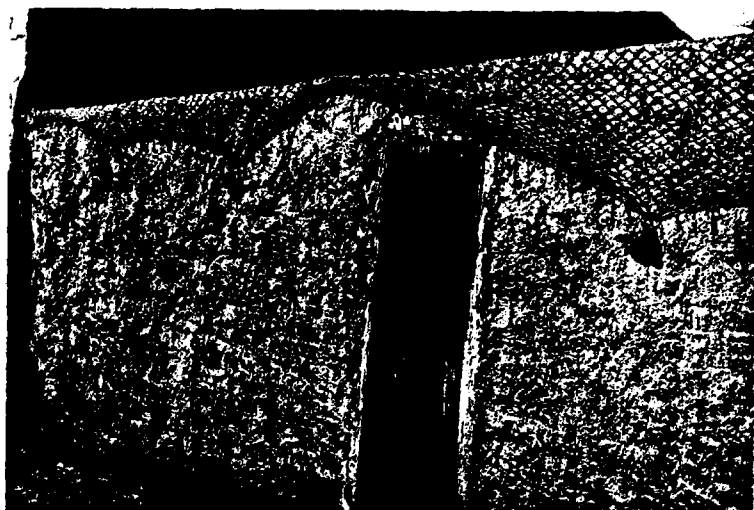
45.- VISTA DEL ALA SUPERIOR CON SUS FLOTADORES.



46.- DISTINTOS ENTRENADOS DE LA MALLA DEL BOU (CIELO Y ESPALDA).



47.- RED BONITERA.

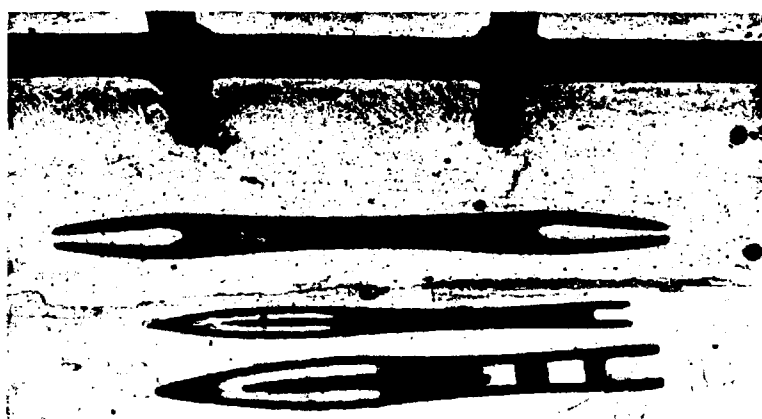


48.- TRASMALLO PROVISTO DE SUS "PEIRALES" SECANDOSE.





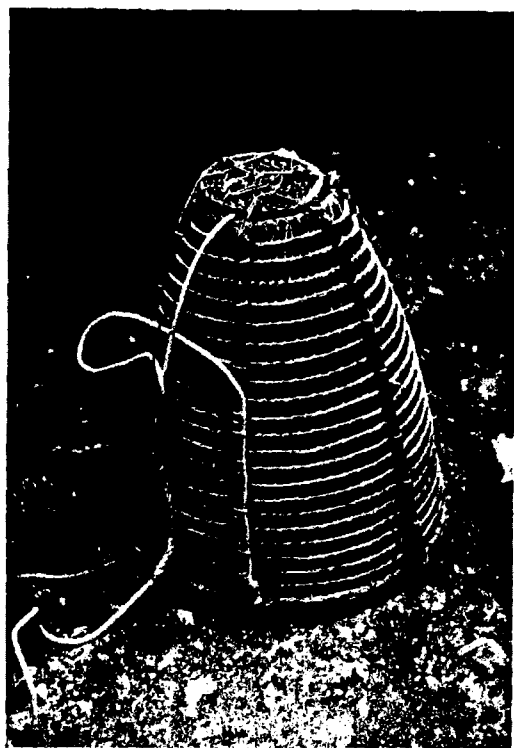
49.- ANTIGUO CARRESTANTE.



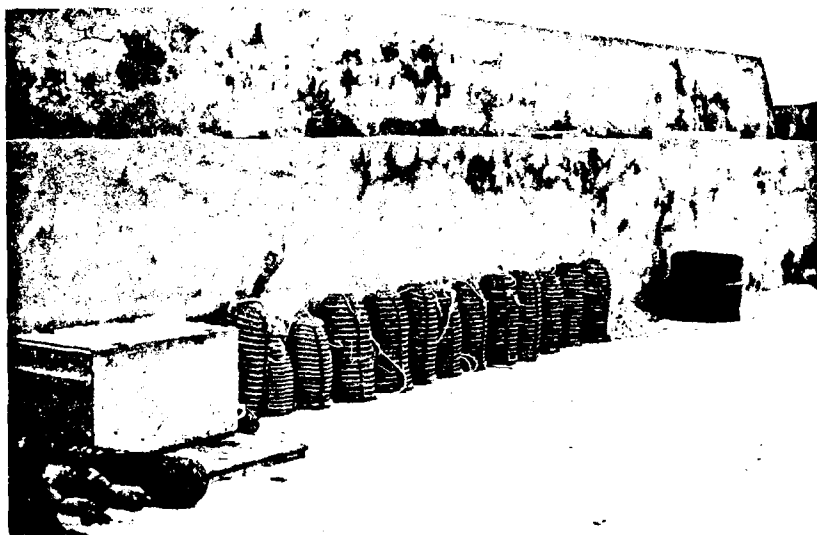
50.- HUSO (parte superior. Ver 8.4.1); AULLA (ver 8.4.2); MOTILLO (parte inferior. Ver 11.1.a).



51.- HUSO CON EL HILO DISPUESTO PARA COSER.



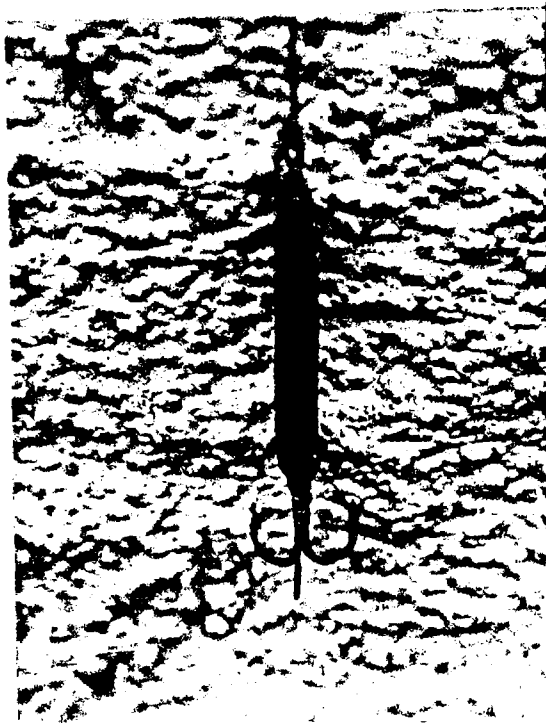
52.- NASA GALBERA.



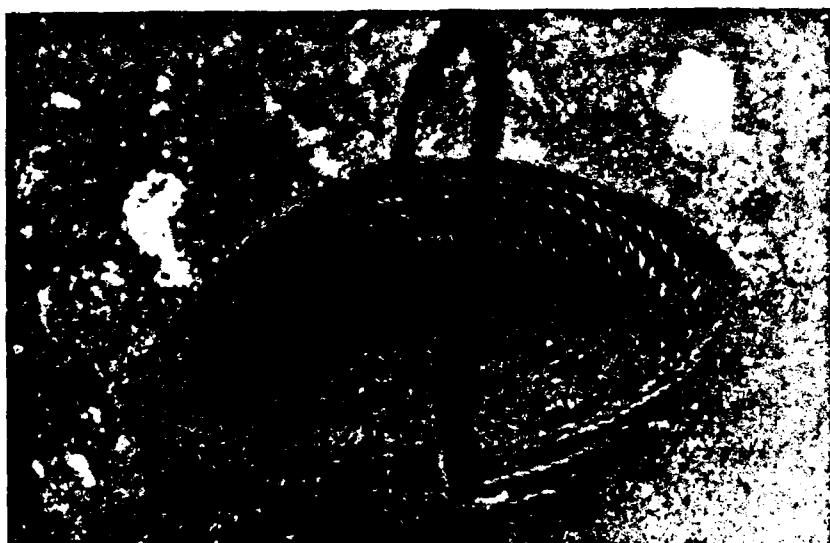
53.- PASAS GAIERAS DISUESTAS PARA SU USO.



54.- NASA LANGOSTERA.



55.- POTRA.



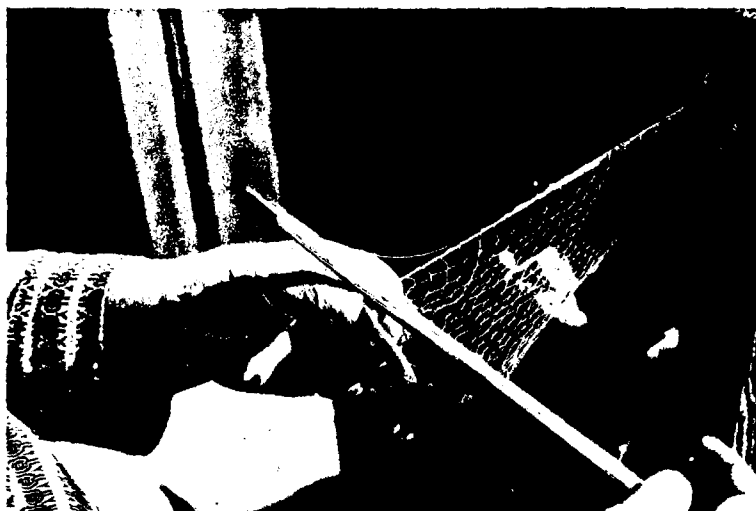
56.- COFA DE PALMA ENTREADA EN EL PALANGRE.



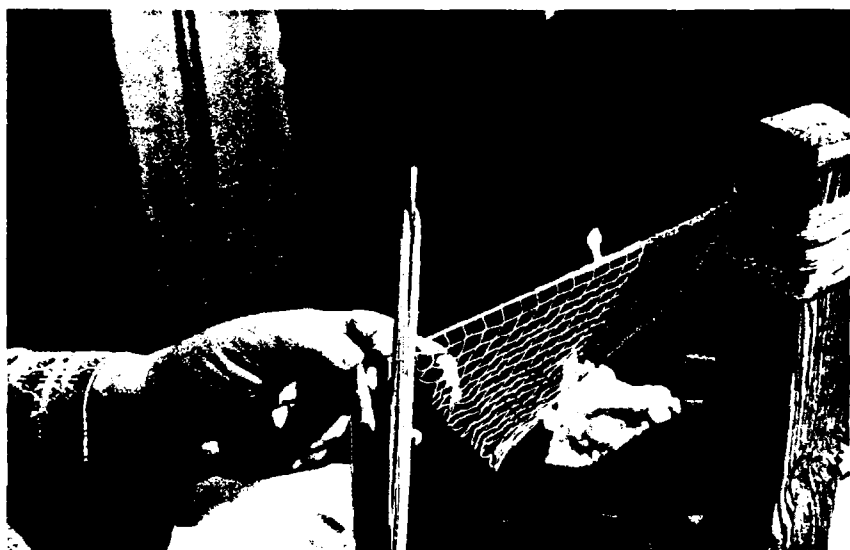
57.- PALANGRE CON LOS ANZUELOS CLAVADOS EN LA COFA, DISPUESTO PARA LA PESCA.



58.- FASES DE REALIZACION Y REMIENDO DE LA MALLA.



59.-



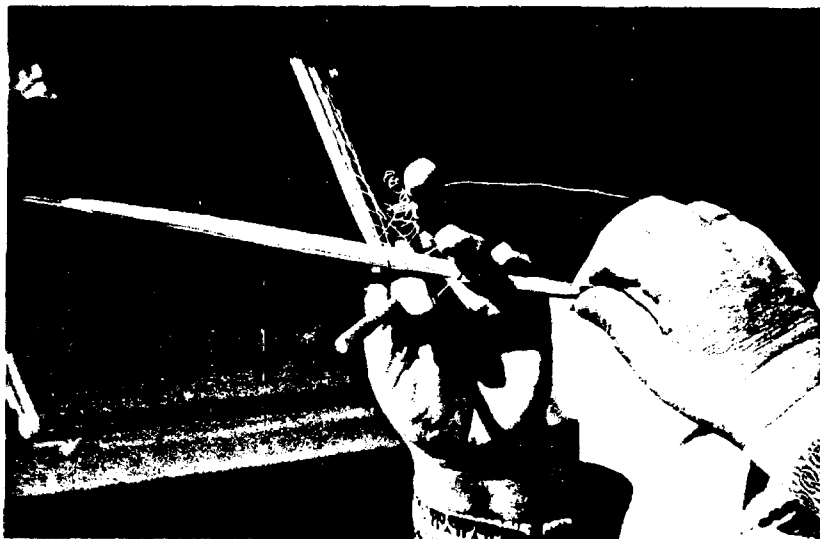
60.---



61.---



62.-



63.-

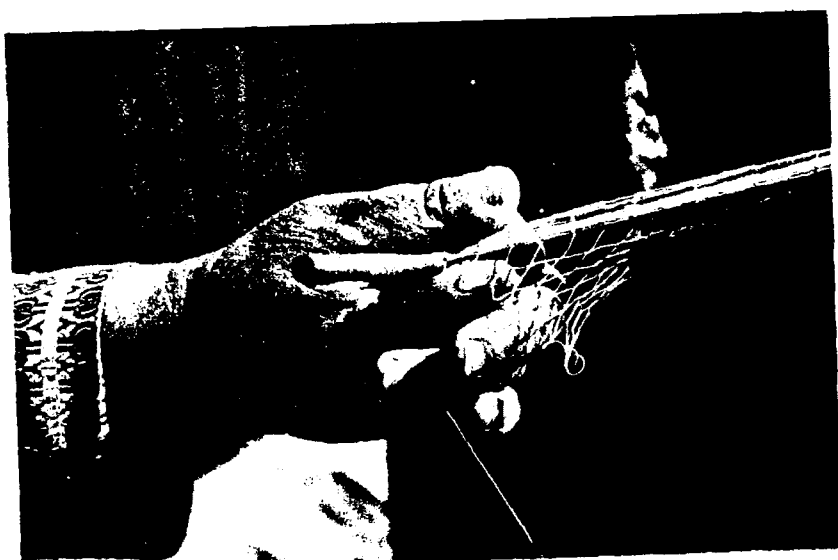


64.1.-



65.5.-





66.-



67.-



69.- COMPONENTES DE LA TRIPULACION DE LA ALMAIRABA.



70.- ANTIGUOS FOTOS DE LA CAPTURA DE ATUNES EN LA ALMAIRABA.



71.- ANTIGUAS FOTOS DE LA CAPTURA DE ATUNES EN LA ALMATRABA.



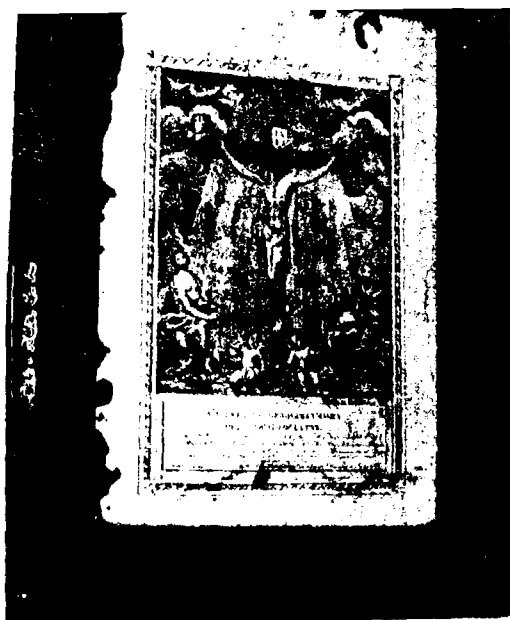
72.- ANTIGUA FOTO(1910) DE LA PROCESION DE LA V. DEL ROSARIO.



.- MONUMENTO DE SEMANA SANTA.



74.- NICHO DE LA PATRONA, SITUADA CERCA DE LA PUERTA EST.



75.- GRAVADOS RELIGIOSOS QUE FRECUENTEMENTE SE ENCUENTRAN EN LAS CASAS.



76.- GRAVADOS RELIGIOSOS QUE FRECUENTEMENTE SE ENCUENTRAN EN LAS CASAS.



77.-- INTERIOR DE UNA CASA.



78.-- INTERIOR.



79.- VASIJAS EMPLEADAS EN EL ACARREO DEL AGUA.



80.- VASIJAS EMPLEADAS EN EL ACARREO DEL AGUA.

CONMEMORACION DEL  
HERMANAMIENTO DE LAS  
ISLAS DE SAN PIETRO Y  
NUEVA TABARCA  
XXIX VI MCMLXXV

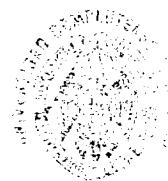
81.- PLACA CONMEMORATIVA DEL HERMANAMIENTO CON LA ISLA DE SAN PIETRO.



En el Excmo Ayuntamiento de Alicante  
el día 28 de Junio de mil novecientos  
setenta y cinco.

nos. Angelo Asle                      Alcalde de Cartofeyte  
nos. Francisco Garcia Romen      Alcalde de Alicante.

Proclamamos el hermanamiento de las Islas  
de San Pietro y Plana o Nueva Tabarca bajo  
el patrocinio de la Federación Mundial de Ciu-  
dades Hermanadas con el fin de promover inter-  
cambios en el orden cultural, turístico, social y  
económico de interés para la unión de nuestros  
pueblos.



82.- DOCUMENTO QUE RECOGE EL HERMANAMIENTO CON SAN PIETRO.